

2021年11月2日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

11月30日までは早割10%適用！

Terrace and Table「クリスマスディナーコース」

ホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田 文典）の「Terrace and Table」では、12月23日～25日の3日間、クリスマスディナーコースを提供いたします。

今回のクリスマスディナーコースは、フォアグラやトリュフといった豪華食材を使っているだけではなく、今回のメニューに伴うサイドストーリーも楽しめます。



鴨のコンソメスープには「愛の女神ビーナス」の大好物と言われている指輪型のパスタ「トルテリーニ」を入れており、愛を語るクリスマス時期ならではのメニューです。

また、トルテリーニの入ったスープはイタリアポローニャではクリスマスの代表料理であり、海外になかなか行けない昨今ですが、ちょっとした海外のクリスマス気分が味わえます。メインディッシュには「音楽のまち・かわさき」らしく、美食家としても知られる作曲家ロッシーニの冠をつけた王道のメニューである「国産牛フィレ肉の鉄板焼きとフォアグラの「ロッシーニ風」」を提供します。

Terrace and Tableにて、大人のクリスマスらしいゆったりとしたひと時をお過ごしください。

■メニュー・価格

12月23・24・25日限定

「クリスマスディナーコース」

¥15,000（税サービス料込）

※11月30日までは早割として10%割引価格にてご予約が可能です。

■ご予約 ウェブまたはお電話 044-533-1129 にてご予約ください。

URL <https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/christmasdinner2021.html>

■店舗情報

- ・オールデイダイニング「Terrace and Table（テラスアンドテーブル）」
- ・住所：神奈川県川崎市幸区大宮町1-5 ホテルメトロポリタン 川崎 2階（JR川崎駅西口より徒歩2分）
- ・お問合せ・ご予約：044-533-1129（レストラン直通、10:00～20:00）



【詳細情報】

総料理長 小林 明 (こばやし あきら)

1985 年 ホテルニューオータニ入社。世界的な老舗フレンチレストラン「トウルダルジャン東京」、イタリアンレストラン「ベルヴュー(現：ヴェッラ・ヴィスタ)」料理長を経て 2005 年 2 月よりホテルメトロポリタン イタリアンレストラン「フィオレンティーナ」料理長を務める。

2007 年 9 月、キュージーヌ「エスト」、ダイニング&バー「オーヴェスト」両店の料理長。

2016 年 11 月よりオールデイダイニング「クロスサイン」の料理長。

2019 年 1 月よりホテルメトロポリタン 川崎の総料理長に就任。

「Christmas Dinner Course」

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer

(生ハムメロン)

(スモークサーモンのリエット)

(新潟県産コシヒカリのアランチーニ)

(三崎仕入れのまぐろのタルタル仕立てマスの卵添え)

鴨のコンソメとトルテリーニとトリュフ

Duck Consommé with Tortellini and Truffle

三崎仕入れのお魚と海老のグラタン仕立て

Fish and Shrimp Gratin from "MISAKI"port

京人参のグラニテ

"KYOU" Carrot Granité

国産牛フィレ肉の鉄板焼きとフォアグラの"ロッシーニ"風

Beef Fillet Plancha and Foie Gras "Rossini"

カシス・オ・ショコラ バニラアイスクリーム添え

Black Currant and Chocolate with Vanilla Ice Cream

コーヒーと小菓子

Coffee & Petit Fours