



HOTEL
METROPOLITAN
KAWASAKI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2024年10月4日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

川崎で過ごす、2日間限定のプレミアムなクリスマス 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21日（土）・22日（日）の2日間限定でクリスマスディナーコースを提供します。

長年愛されてきた伝統的なフレンチの手法を下地にして、一皿ごとに気分が盛り上がっていくような、華やかな見た目のコース料理を創り上げました。



クリスマスディナーコース 料理イメージ

アミューズから始まる料理の数々は特別な日にふさわしいキャビアやフォアグラ、フカヒレなどの豪華食材も使用。前菜は「海の幸の宝石箱」をイメージして、ズワイガニ・アワビ・帆立・ウニをアスピックでご提供。スープはベースとなるコンソメにさらに野菜や牛肉を加え、じっくりと手間暇かけて仕上げた珠玉の一品。メインディッシュの肉料理には黒毛和牛フィレ肉を使用したロッシェニ風と、美食家でもあった作曲家ジョアキーノ・ロッシェニの名を関した料理で「音楽のまち・かわさき」で過ごすクリスマスにふさわしい料理をご用意します。

「クリスマスディナーコース」概要

- 期間・時間 12月21日（土）・22日（日） 17:00～/18:00～/19:30～
- 販売価格 ◎クリスマスディナーコース 1名さま 16,800円

【11月30日までの早期割引】10%割引 1名さま 15,120円

◎お子さまディナーコース 1名さま 5,000円

（対象：小学生以下/メニュー：コーンポタージュスープ・ハンバーグステーキプレート・パン・アイスクリーム・ワンドリンク）

※料金はすべて税・サービス料込み

■ご予約【事前のご予約を承ります】

電話 044-533-1129（レストラン直通 10:00～20:00）

Web サイト <https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/christmas2024.html>

ホテルメトロポリタン 川崎

本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎 広報担当 谷口・川崎 pr-kawasaki@metropolitan.jp
〒212-0014 川崎市幸区大宮町 1-5 TEL.044-533-1111(代表) 受付：平日 10時～17時

メニュー詳細



- ・アミューズ カリフラワーームースとルッコラのクーリ キャビアを添えて
- ・前菜 ズワイガニ・アワビ・帆立・ウニのアスピック”海の幸の宝石箱”
- ・スープ フカヒレ入りコンソメダブル
- ・魚料理 神奈川県三浦半島直送の天然真鯛とオマール海老のナージュ
- ・お口直しのグラニテ
- ・肉料理 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ロッシーニ風
- ・デザート パティシエ特製デザート
- ・コーヒーor 紅茶
- ・小菓子

お得なワイン付きプラン

- ・乾杯シャンパーニュ付き 1 名様 18,000 円
 - ・ワインマリアージュ 1 名様 21,000 円
(シャンパーニュ「POMMERY」・白・赤 各 1 グラス)
 - ・フリーフロー付き 1 名様 24,000 円
(シャンパーニュ「POMMERY」・ソムリエセレクト赤白ワイン)
- ※料金はすべて税・サービス料込み



料理長 宮下 茂雄 (みやした しげお)

フランス料理を専門とする。1985 年 4 月ホテルメトロポリタン（池袋）入社。ホテルメトロポリタン内の宴会や各レストランで経験を積み、2021 年より宴会料理長を務める。2024 年 2 月よりホテルメトロポリタン川崎 Terrace and Table 料理長就任。

信念は、「伝統を重んじる料理手法を基本としながら、お客さまに誠実さが伝わる料理を提供していきたい。」



以上