



HOTEL
METROPOLITAN

KAWASAKI JR-EAST

報道関係者各位
ニュースリリース

2024年11月15日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

宮崎県・川崎市の協定締結 10周年記念ブッフェ 崎・崎 Day を 11月26日開催

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）のオールデイダイニング「Terrace and Table」では、11月26日（火）のランチタイムとディナータイムにて、宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定書、通称「崎・崎モデル」の協定締結 10周年を記念して、崎・崎 Day を開催いたします。シェフが考案した宮崎県と川崎市の食材を取り入れた料理など 10品を、提供いたします。



■提供メニュー

- ①川崎市産の卵を使った宮崎県産米“ひのひかり”の卵かけご飯
（渡邊味噌醤油醸造株式会社の醤油“たまごちゃん”使用）
- ②川崎市産のハーブを使った宮崎県産ソーセージ シュークルート添え
- ③チキン南蛮 川崎市産の卵を使ったタルタルソース
- ④ミヤチクー口餃子 川崎味噌ダレ
- ⑤川崎市産サラダほうれん草と宮崎県産生ハムのピッツア
- ⑥冷や汁（川崎市産胡瓜入り）
- ⑦川崎市産人参と宮崎県産森林どりのマリネ
- ⑧川崎市産小松菜と油揚げのへべす酢味噌和え
- ⑨川崎市産と宮崎県産の野菜をサラダコーナーにて
- ⑩日向夏のドレッシング

※仕入れの状況によりメニューは変更となる場合がございます。

※ランチタイム・ディナータイムでは、上記 10 種類の料理を含む約 50 種類の料理やスイーツを提供いたします。

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

■商品概要

名 称： 崎・崎モデル協定締結 10 周年記念buffet「崎・崎 Day」

実 施 日： 2024 年 11 月 26 日（火）

提供時間： ランチタイム 11:30～15:00

ディナータイム 17:30～21:30

料 金：	ランチタイム	ディナータイム
大人（中学生以上）	¥ 4,700	¥ 6,000
小人（小学生）	¥ 2,200	¥ 3,000
幼児（4 歳以上の未就学児）	¥ 1,100	¥ 1,500

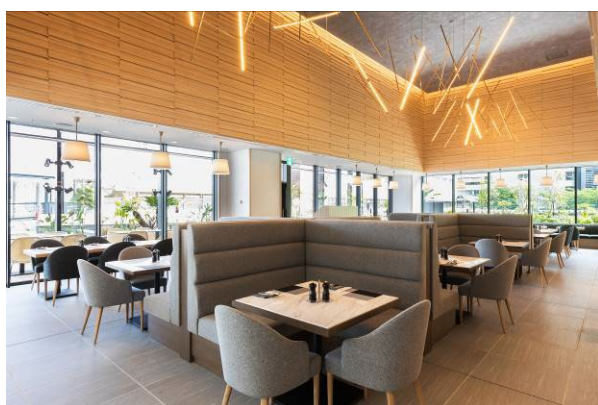
※税金・サービス料込み

予 約： WEB またはレストラン直通電話（044-533-1129）より

W E B： <https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/>

■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）



■宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定書（通称 崎・崎モデル）について

両自治体の持つ資源や特性、強みを活かした都市と地方の連携による、新しい価値の創造モデルを確立するとともに、それぞれの地域の活性化および持続的成長に向けた取組を推進する協定。

国産木材等を活用した豊かなまちづくり、活力や魅力のある産業づくり、新しい未来を創造する多様な人づくりを行っている。ホテルメトロポリタン 川崎では 2021 年より宮崎フェアを実施し、「おいしさ日本一」の宮崎牛をはじめ、食や観光などの“日本のひなた宮崎県”の魅力発信および同市との連携関係について、ホテルのレストランを通じたプロモーションという形で、よりアピール度の高い企画を通じてこの協定に取り組んでおります。