

Terrace and Table 5周年記念ビュッフェ第二弾 マイバーガーを作れる「バンズでボン・ボヤージュビュッフェ」開催 シェフこだわりの3種のカレーが登場する「カレーコーナー」も

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）の直営するオールデイダイニング「Terrace and Table」では、ホテル開業5周年を記念したビュッフェの第二弾として、2025年9月3日（水）～11月30日（日）の期間、ビュッフェの楽しさの原点に立ち返り、好きな料理を自由に組み合わせ、心行くまで楽しめる「BUNS de BON VOYAGE! BUFFET（バンズでボン・ボヤージュビュッフェ）」を開催いたします。

お客さまご自身で、お好みのハンバーガーをカスタマイズできる「マイバーガーコーナー」が登場。パティはライブキッチンにて香ばしく焼き上げ、チーズバーガーのためのパティもご用意します。トッピングには新鮮なレタス、トマト、アボカド、ベーコンなどを揃え、お好みのソースでお楽しみいただけます。ハンバーガー以外にも、Terrace and Tableでこれまで提供してきた料理の数々が登場し、幅広い年代の方にご満足いただける内容です。



シェフこだわりのカレーコーナー

香り高いスパイスが効いた3種のカレーは、期間中レギュラーで提供する欧風ビーフカレーのほか、タイ風グリーンカレーなどが登場。ライスはターメリックライスや雑穀米を日替わりでご用意するほか、ナンもお楽しみいただけます。トッピングには Grill 野菜、フライドオニオン、付け合わせに多彩なピクルスなどをご用意。カレーに合わせて特製ラッシーも提供いたします。



ホテルメトロポリタン 川崎

看板メニューのローストビーフや洗練された前菜、石窯オーブンで焼き上げるピザ。パティシエ特製スイーツも

開業からの5年間、お客さまから愛されてきた料理の数々が登場。特に開業時から提供しているシグネチャーメニューのローストビーフは、低温で4時間じっくり焼き上げることで、柔らかくボリュームのある肉質を存分にお楽しみいただけます。食後のデザートは、専属パティシエチームによる特製スイーツをご用意します。



ローストビーフ



前菜 (イメージ)



石窯オーブンで焼き上げるピザ



焼きマシュマロと栗のミニガトー



マカロン



抹茶のティラミス

■「バンズでボン・ボヤージュビュッフェ」概要

名 称： バンズでボン・ボヤージュビュッフェ

実施期間： 2025年9月3日(水)～11月30日(土)

提供時間： ・ランチ [平日] 11:30～15:00 ※120分制
[土日祝] 11:00～15:10 ※100分制

・ディナー [平日] 17:30～21:30 (最終入店 20:00)

[土日祝] 17:00～21:30 ※120分制 (最終入店 19:30)

料 金：

	ランチタイム		ディナータイム	
	平日	土日祝	平日	土日祝
大人 (中学生以上)	4,700	5,300	6,000	6,900
小人 (小学生)	2,200	2,600	3,000	3,400
幼児 (4歳以上の未就学児)	1,100	1,300	1,500	1,700

※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/menu/bbyb.html>

※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



■ホテルメトロポリタン 川崎・直営レストラン情報

・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)