

2025年10月3日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン 川崎

## Terrace and Tableで過ごす年末年始 ウィンターボヤージュビュッフェを開催 クリスマス期間限定で牛フィレ肉のロッシェニ風も登場

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、2025年12月1日（月）～2026年1月14日（水）の期間、多様なお集まりの場を華やかに盛り上げる料理の数々が登場する「ウィンターボヤージュビュッフェ」を開催いたします。幅広い年齢層に愛される、冬の定番メニューの「鍋」が3種類登場。また定番メニューの天ぷらも、期間限定でライブキッチンから揚げたてにてご提供します。ディナー限定として牛ステーキもご用意。

クリスマスシーズンにはディナー限定メニューが「牛フィレ肉のロッシェニ風」にアップグレード。12月29日（月）～翌年1月4日（日）はふかひれスープなど特別メニューも登場いたします。

### ウィンタースペシャル

#### ● 3種の鍋



#### ① トマトブロス・ポット

鶏肉とニンニクを香ばしく炒めた後、甘みのある玉ねぎやキャベツを加え、チキンブイヨンとトマトで煮込みました。仕上げに海老やソーセージ、ホクホクのじゃがいも、ブロッコリーを加え、食べ応え十分。ほのかに香るローズマリーがアクセントとなり、奥深い味わいを引き立てます。お好みでチーズを絡めても楽しめます。



#### ② 牛すじと根菜のポトフ風鍋

フランスの家庭料理「ポトフ」を、和風にアレンジしました。赤ワインとハーブ、香味野菜と共に牛すじを2時間じっくり煮込み、トロトロに仕上げます。そこから醤油、砂糖、塩で味付けし、大根、人参を加えて煮込みました。醤油の奥に香る赤ワインが、豊かな深みを与えます。体の芯から温まる、滋味深い一品です。



#### ③ おでん

出汁と塩を基本にしたつゆ。それぞれのタネから染み出す旨味がだしに溶け込み、一口ごとに体に染み渡るような優しい味わいが広がります。じっくり煮込んで味の染みた大根や玉子、ふわふわのはんぺんなどの定番はもちろん、トマトは皮までとろりと熱々のつゆを含み、爽やかな酸味とともにアクセントとなります。



#### ● 揚げたて天ぷら

ライブキッチンから揚げたての天ぷらをご提供。海老と野菜の盛り合わせでご提供。お好みで天つゆや大根おろしとともに、揚げたてならではのサクサクとした食感をお楽しみください。

### 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

### ●定番メニューやパティシエ特製デザート

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。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。

ライブキッチンからご提供するデザート「苺のミルフィーユ仕立て〜ベリーソースを添えて〜」はふわふわのスポンジに苺ジャム、サクサクのパイ、そしてフレッシュな苺を贅沢にあしらひ、甘ずっぱい苺とパイのマリアージュをお楽しみいただける一品に仕上げました。



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



苺のミルフィーユ仕立て  
〜ベリーソースを添えて〜



ショコラプリン



ベリーとピスタチオのムース

### 期間限定メニュー

#### ●クリスマスディナー限定

12月19日(金)〜25日(木)

ディナー限定メニューとして、ウィンターボヤージュビュッフェ期間中ご提供する牛ステーキが、クリスマス期間は「牛フィレ肉のロッシェニ風」にアップグレード。クリスマスの時間をよりいっそう特別なひとときにします。

※こちらの料理はお一人さま一皿のご提供です



牛フィレ肉のロッシェニ風

#### ●「Year End & New Year Holidays」限定

12月29日(月)〜2026年1月4日(日)

年越しに向けたカウントダウン、久しぶりに集まった家族や仲間との貴重な会食のひとときにふさわしい、ふかひれを贅沢に使用したスープや、宮崎県産黒瀬ぶりのしゃぶしゃぶなど、祝祭感あふれる料理をご提供します。

### 【平日限定】忘年会・新年会プラン

ディナービュッフェと本プラン限定の飲み放題メニューがセットになった、忘年会・新年会の幹事さんにおすすめのプランが登場。

期間： 【平日限定】  
12月1日(月)〜18日(木)・26日(金)  
2026年1月5日(月)〜1月30日(金)

料金： 大人1名さま 8,000円

飲み放題メニュー： ビール(瓶)・赤ワイン・白ワイン・焼酎(芋・麦)・サワー各種・日本酒・カシス

その他： ※飲み放題は120分制です  
※4〜30名さまにてご利用いただけます



## ■「ウィンターボヤージュビュッフェ」概要

実施期間： 2025年12月1日（月）～2026年1月14日（水）

### 【通常営業】

対象期間： 2025年12月1日（月）～18日（木）・12月26日（金）～28日（日）  
2026年1月5日（月）～1月14日（水）

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）

### 【クリスマス期間】

対象期間： 2025年12月19日（金）～25日（木）

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 ※120分制  
[土日] 17:00～21:30 ※120分制

### 【Year End & New Year Holidays】

対象期間： 2025年12月29日（月）～2026年1月4日（日）

提供時間： ・ランチ [12/29・30] 11:30～15:00 ※120分制  
[12/31・1/4] 11:00～15:10 ※100分制  
[1/1～3] 11:30～15:40 ※100分制  
・ディナー [12/29・30] 17:30～21:30 ※120分制  
[12/31・1/1～4] 17:00～21:30 ※120分制

### 期間ごとの料金

※**小**…小人料金（小学生）、**幼**…幼児料金（4歳以上の未就学児）

	ランチタイム		ディナータイム	
	平日	土日祝	平日	土日祝
通常営業	4,700円 小2,200 / 幼1,100 (120分制)	5,300円 小2,600 / 幼1,300 (100分制)	6,000円 小3,000 / 幼1,500	6,900円 小3,400 / 幼1,700 (120分制)
クリスマス期間	5,300円 小2,600 / 幼1,300 (120分制)	5,300円 小2,600 / 幼1,300 (100分制)	6,900円 小3,400 / 幼1,700 (120分制)	
Year End & New Year Holidays	8,000円 小4,000 / 幼2,000 ※期間中は日にちごとにご利用時間が異なります			

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/>

※仕入れの状況によりメニューは変更となる場合があります

※上記料金は税金・サービス料込みです



### ■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）

以上