

2025 年 11 月 26 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 にて「宮崎フェア 2026」開催 小林市・都農町など宮崎県の豊かな恵みをビュッフェスタイルで提供 ディナータイム限定の宮崎牛のグリル、宮崎ブランドポークやみやざき地頭鶏も登場

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）が直営するオールデイダイニング「Terrace and Table」では 2026 年 1 月 15 日（木）～4 月 14 日（火）の期間、宮崎県の食をビュッフェメニューにて提供する「宮崎フェア」を開催いたします。

宮崎県と川崎市は「宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定（通称 崎・崎モデル）」を締結しており、ホテルメトロポリタン 川崎では 2021 年より、「日本のひなた宮崎県」の食や観光の魅力を発信する宮崎フェアを毎年開催しており、2026 年で 6 回目を数えます。

今回は小林市産の各種食材や高原町産のしいたけを使用した料理やデザート、えびの市の焼酎、都農町の都農ワインとのペアリングを楽しむ「都農マリアージュ」メニューなど、料理長が自ら現地を訪れ、生産者の方と対話し、食材を吟味したからこそ実現したメニューの数々が登場します。ディナータイムには宮崎牛のグリルが登場するほか、宮崎ブランドポークやみやざき地頭鶏など、肉料理もしっかりご堪能いただけます。

ワインや本格焼酎も楽しめます。都農ワイナリー、小林生駒高原葡萄酒工房のワインと料理のマリアージュのご提案や、宮崎県各地の酒蔵の本格焼酎をご用意します。

### ■メニュー例

#### 宮崎県産の食材を使用したメニュー



**黒瀬ブリと宮崎県産豚のしゃぶしゃぶ**  
**へべすポン酢と小林市の麦味噌だれ**  
宮崎が誇る「黒瀬ブリ」と、宮崎県産豚、贅沢に 2 種盛りでご提供。宮崎特産の柑橘「へべす」を使ったポン酢と、小林市の麦味噌だれをお好みでお楽しみください。



**観音池ポークのメンチカツ**  
**フレッシュトマトとブラウンソース**  
ジューシーで柔らかな肉質の「観音池ポーク」を贅沢に使ったメンチカツ。肉汁たっぷりのお肉に、トマトの甘みたっぷりの、料理長特製のソースをかけて召し上がってください。

#### 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



### みやざき地頭鶏の鉄板焼き 小林市すき特産の 柚子胡椒マヨネーズ焼き

宮崎を代表する地鶏「みやざき地頭鶏」を使用し、小林市のすき特産のピリッとした辛味が際立つ柚子胡椒をマヨネーズで和えてマイルドなソースに仕上げます。



### 小林市玉光園のキノコのキッシュ

小林市の玉光園で丁寧に育てられたキノコ4種を使用した、風味豊かなキッシュです。霧島連山から流れる清らかな名水を含むキノコは歯ごたえがあり、みずみずしい味わいです。

### 都農マリアージュ

都農町による都農ワインと地域の食を発信するプロジェクト。その軸となる書籍「都農マリアージュ みんなが喜ぶワインのおかず」（著者：大橋みちこ・発行：かざひの文庫）にて紹介されたオリジナルレシピにアレンジを加えてご提供します。期間中ご提供する都農ワインと一緒に楽しみください。



### 鶏唐揚げとトマトの梅ニラジャン



### かぼちゃとたくあんと クリームチーズのサラダ



### 椎茸の味噌クリームディップ ゆで卵にのせて

◎他にも「チキン南蛮」や具沢山の「ざぶ汁」、「がね」などのご当地グルメも登場予定です。

### デザート



### 小林市産須木栗のガトー



### 都農ワイナリーのぶどうジュースを 使ったぶどうゼリーと八角のパナコッタ



### 抹茶のエスプーマ 小林市産 須木栗とみやだいずきな粉のソース

### ディナータイム限定メニュー



### 宮崎牛のグリル 脇田農園の生姜を使ったジンジャーソース

5年に一度開催される全国和牛能力共進会において4大会連続で内閣総理大臣賞を受賞した日本最高峰の和牛。極上の肉質ときめ細やかな差し、口に含むとほのかな甘みと芳醇な香りがする宮崎牛をグリルでご提供。ソースには地元、道の駅つの出荷者の脇田農園で育った、香り高い生姜を使用します。 ※大人料金でご利用の一人さま一皿のご提供。

※仕入れ等の都合により、メニューは予告なく変更となる場合がございます。

## ■「宮崎フェア」概要

名 称： 宮崎フェア

実施期間： 2026 年 1 月 15 日（木）～4 月 14 日（火）

料金・時間：

|                | ランチタイム                       |                               | ディナータイム                           |                                               |
|----------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------|
|                | 平日<br>11:30～15:00<br>※120 分制 | 土日祝<br>11:00～15:10<br>※100 分制 | 平日<br>17:30～21:30<br>(最終入店 20:00) | 土日祝<br>17:00～21:30<br>※120 分制<br>(最終入店 19:30) |
| 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                                        |

※表示料金には消費税が含まれております。サービス料は頂いておりません。

予 約： WEB サイト <https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/miyazaki2026.html>

電話 044-533-1129（レストラン直通）

## ワイン&宮崎本格焼酎

宮崎県都農町・川南町産の尾鈴ぶどうを 100%使用する、都農町の代名詞とも言える都農ワインや、2017 年にワイン造りをスタートし、小林市産のぶどうを 100%使用した小林生駒高原葡萄酒工場のワインをご提供します。Terrace and Table のソムリエによる、料理の数々とのマリアージュも提案させていただきます。

また宮崎本格焼酎は、小林市須木で長年こだわりの焼酎を作り続ける「すき酒造」や、えびの市の「明石酒造」をはじめ、各種焼酎を豊富に取り揃えます。



都農ワイン「アンベラシー」(白・赤・ロゼ)

## 関連イベント

フェア期間中、小林市、都農町それぞれの食の魅力を発信する 1 日限定イベントや、JR 川崎駅構内での物販イベント「宮崎マルシェ」などを予定しております。詳細が決まりましたら、ホテル公式 WEB サイト等でお知らせいたします。

## ■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）
- ・電話：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ます。

以上