



**HOTEL
METROPOLITAN**

KAWASAKI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2023年10月2日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

メインディッシュは音楽のまち・かわさきにふさわしい「宮崎牛ヒレステーキ ロッシーニ風」

12月23・24日限定 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23日（土）・24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。

メインディッシュは、全国和牛能力共進会において、4大会連続で日本一に輝いた宮崎牛を使用。食通としても有名な作曲家ジョキアーノ・ロッシーニの名がついた「牛ヒレ肉のロッシーニ風」とし、音楽のまち・かわさきにふさわしいメニューです。

フランスのグランメゾンである「POMMERY」のブリュット・ロワイヤルをフリーフローとしてご利用いただけるプランや、コースメニューに合わせて適宜なタイミングで提供するワインマリアージュプランもご用意し、お料理と共にワインもご堪能いただけます。



クリスマスディナーコース 料理イメージ

「クリスマスディナーコース」

- 期間・時間 12月23日（土）・24日（日） 17:00～／18:00～／19:45～
- 販売価格 1名様 16,800円（税・サービス料込）
 - 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（シャンパーニュ「POMMERY」・白・赤 各1グラス）1名様 21,000円
 - シャンパーニュ「POMMERY」・ソムリエセレクト赤白ワインのフリーフロー付き 1名様 24,000円
- 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）
 - ウェブ 公式HP <https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/christmas2023.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
〒212-0014 川崎市幸区大宮町 1-5 TEL090-1463-0832(広報直通、平日 10時～17時)

【メニュー詳細】

アミューズ

地鶏ブイヨンのカプチーノ スフレフロマージュ トマトサブレ

前菜

ズワイガニと帆立のゼリー寄せ 蕪のパバロア クレソンソース

スープ

蝦夷鹿のコンソメスープ 鹿スネ肉のコンフィ 大黒しめじ

魚料理

神奈川県三崎漁港より天然ひらめとオマールムースのグラタン

肉料理

宮崎牛ヒレステーキ ロッシーニ風 トリュフのクルートを纏ったアスパラガス

デザート

パティシエ特選 クリスマスデザート

ミニアルデイズ (小菓子)

パン フランス産バター コーヒーまたは紅茶

Terrace and Table エグゼクティブシェフ 磯濱和成 (いそはま かずなり) よりコメント

今年のクリスマスディナーコースは、渡仏した際に地元のレストランで味わった感動を皆さまにもお裾分けしたく、一つ一つのメニューを考えました。クラシックの要素をベースにしつつ、モダンに昇華した内容になっております。

楽しいひと時のプロローグとして、シャンパーニュと共に味わうアミューズはクリスマスらしいカラーを散りばめました。前菜にはこの時期ならではの滋味深い蕪のパバロアをベースに、上にはキラキラと繊細に輝くズワイガニと帆立のゼリー寄せをのせました。レモン、クレソン、ズワイガニの3種のソースとそれぞれ違った風味を楽しんでください。



スープには蝦夷鹿からゆっくりと出汁を取ったコンソメスープで、ほのかにスパイスを香らせ、野性味を出しながらやさしい自然の味に仕上げました。

魚料理はフランス古典料理の「舌平目のボンファン」を天然ひらめで現代風にアレンジしました。オマールムースを添えてよりクリスマスらしい豊かな味わいになっています。

メインディッシュには全国和牛能力共進会において、4大会連続で日本一に輝いた宮崎牛を選び、フォアグラバターを泡状にしたソース、黒トリュフを贅沢に使ったソースと共にお召し上がりいただきます。

デザートにはクリスマスリースをモチーフとしたデザインの、ムースとアイスクリームのプレートをご用意しました。

フランボワーズによる甘みと酸味のバランスがポイントです。

ぜひシャンパーニュやソムリエセレクトのワインなどと共に、ディナーコースをゆっくりお楽しみください。

【お得なワイン付きプラン】



- ① 乾杯シャンパーニュ付き 1名様 18,000円
- ② ワインマリアージュ (シャンパーニュ「POMMERY」・白・赤 各1グラス) 1名様 21,000円
 - ・シャンパーニュ「POMMERY ブリュット・ロワイヤル」
 - ・TRENEL プイイ・フェイッセ (白・フランス)
 - ・グランポレール 長野古里 メルロー (赤・日本)
- ③ シャンパーニュ「POMMERY」・ソムリエセレクト赤白ワインのフリーフロー付き 1名様 24,000円

以上