



HOTEL
METROPOLITAN
KAWASAKI JR-EAST

報道関係者各位
ニュースリリース

2025年1月14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「宮崎フェア」 宮崎県の本格焼酎を使用したオリジナルカクテルを提供

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2025年1月15日～4月14日に実施する宮崎フェア開催期間、宮崎県の本格焼酎を使用したカクテル2品を提供いたします。宮崎県の焼酎は、多彩な風味が楽しめるのが特徴です。原料も芋・麦の他、米・蕎麦・粟・とうもろこしなど多彩です。

今回宮崎フェアで提供するカクテルは、本格麦焼酎と本格とうもろこし焼酎を使用し、焼酎に馴染みのない初めての方でも口当たりよくお楽しみいただける仕上がりとなりました。宮崎県の食材を使用した料理の数々とともに、オリジナルカクテルも合わせてご賞味ください。



ひむかの紅（ひむかのべに）

美容と健康を意識し、糖質を含まない焼酎をベースにビタミン豊富なローズヒップティーにピネガーを合わせました。飲み口は焼酎の甘味を活かし、ローズヒップとザクロのフレーバーで絶妙な味わいに仕上げました。

価格：880円（税込）



黄金の陽（こがねのよう）

ウイスキーを思わせるとうもろこし焼酎に心地よい刺激の辛口ジンジャーエールを合わせました。金柑をかじりながら飲むことにより、金柑のあまみとジンジャーの辛さがそれぞれを引き立たせ、後を引くカクテルとなっております。

価格：880円（税込）



使用焼酎：本格麦焼酎「零」（高千穂酒造）

焼酎づくりの原点とされる黒麹・全麹仕込み・常圧蒸留製法を追求。長期熟成3年以上の原酒を阿蘇・白川水源の天然水で割り、きりりとしたなかにもまるやかな味わいに仕上げました。



使用焼酎：本格とうもろこし焼酎「静寂の時」（高千穂酒造）

とうもろこし・とうもろこし麹のみでできた原酒は、3年以上檜樽の中で熟成させ、淡いイエローの色を帯び、まろやかで深いコクが特徴。白川水源の天然水で仕上げました。

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

■「宮崎フェア」概要

名 称： 宮崎フェア
概 要： 宮崎県の食の魅力をブッフェメニューにて提供。期間前半は延岡市、後半は都城市の食をクローズアップします。料理長自ら宮崎県へ足を運び、食文化に触れ、食材を吟味してメニューをご提案いたします。

実施期間： 2025年1月15日（水）～ 4月14日（月）

提供時間： ・平日 [ランチ] 11:30～15:00 ※120分制
[ディナー] 17:30～21:30（最終入店 20:00）
・土日祝 [ランチ] 11:00～15:10 ※100分制
[ディナー] 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
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

※カクテル「ひむかの紅」「黄金の陽」は別途 880 円にてご注文を承ります。

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/feature/miyazaki2025.html>



■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おります。

以上