

ホテルメトロポリタンエドモントで「茨城フェア」が開催されます！

首都圏における県産品のPRや販路拡大のため、ホテルメトロポリタンエドモント（千代田区飯田橋）において「茨城フェア」が開催されます。

ほどよいサシと旨味の強い銘柄豚肉「常陸の輝き」をはじめ、鹿島灘はまぐり、れんこん、ジャンボ椎茸、大子町産コシヒカリなど、茨城県の豊かな風土が育んだ食材と、エドモントのレストランシェフの技が活きる、味覚の秋にぴったりのメニューです。

この機会にぜひ豊富な県産食材をお楽しみください。

- 1 期間 10月1日（日）～11月15日（水）
- 2 店舗

(1) 日本料理「平川」（本館地下1階）

メニュー名：平川会席

料金：13,000円（サービス料・消費税含む）

【使用している主な県産食材】

常陸の輝き、鹿島灘はまぐり、涸沼やまとしじみ、鹿島たこ、ジャンボしいたけ、栗、自然薯、奥久慈卵など



【メニュー】

- [先付] 鹿島たこ 山葵マヨネーズ掛け 海老 関山麩 赤蒟蒻 きゅうり
自然薯豆腐 黄身雲丹 木耳 海ぶどう 美味出汁 柚子胡椒
- [御椀] 涸沼やまとしじみ真丈 きのこ土瓶蒸し 白舞茸 しめじ 粟麩 三つ葉
- [造り] 海の幸盛合せ
- [焼物] 常陸の輝き ジャンボ椎茸挟み焼 秋刀魚有馬煮 菊花大根 銀杏松葉挿し 南瓜松風
鶏レバーチーズ 豊鯛磯辺焼 万願寺唐辛子射込み揚げ 焼き茄子浸し
- [煮物] チョウザメ笠間蒸し 銀あん 蓮根煎餅 もって菊 青菜
- [強肴] 鰹のタタキ ちり酢 奥久慈卵添え ミックスベビーリーフ
- [食事] 米粉うどん 酢橘 おぼろ昆布
- [デザート] 紅あずま天麩羅 果実盛合せ

(2) ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（イーストウィング1階）

メニュー名：ディナーブッフェ

料金：6,500円（サービス料・消費税含む）

※シニア、小学生、幼児料金あり

【使用している主な県産食材】

常陸の輝き、美明豚、あじわい鶏、牛肉、レンコン、紅はるか、栗、常陸秋そば、コシヒカリなど



【メニュー】

茨城県産美明豚のポークピカタ 紫マスタードソースサラダ、常陸の輝き豚肩ロースのしゃぶしゃぶ、白身魚と茨城県産れんこんのムース仕立て キャロットソース、甘納豆入りケーキサレ、あじわい鶏と茨城県産きのこのテリーヌ、茨城県産牛のたたきとクレソンのサラダ、茨城県産紅はるかのムース スモークサーモンのタルタル添えなど

(3) パティスリー エドモント (イーストウィング1階)

メニュー名：カラメル パタート ドゥース
料金：2,800円 (消費税含む)

【使用している主な県産食材】
紅はるか



(4) 鮪「海彦」 (本館地下1階)

メニュー名：ディナーコース「淡月」
料金：15,500円 (サービス料・消費税含む)

【使用している主な県産食材】
鹿島灘はまぐりなど

【メニュー】
先付／刺身物／つまみ物／メヒカリの一夜
干し／茶碗蒸し／にぎり鮪9貫と小どんぶり
／カステラ玉子焼／味噌椀／デザート



(5) 鉄板焼「山彦」 (本館地下1階)

メニュー名：常陸牛ディナーコース
料金：17,000円 (サービス料・消費税含む)

【使用している主な県産食材】
常陸牛、紅はるか、コシヒカリなど

【メニュー】
鴨のマリネ／鮑の鉄板焼 青海苔ソース また
は鮮魚と帆立貝のソテ 味噌ソース／焼野菜
／常陸牛サーロイン120g／ガーリックライス
または ご飯 味噌椀 香の物／シャルロット
ポワール キャラメルアイス添え



※ 写真は全てイメージです

茨城もたべよう



【問合せ先】

茨城県営業戦略部販売流通課 担当：杉山
TEL：029-301-3945 FAX：029-301-3969
E-mail: ke.sugiyama@pref.ibaraki.lg.jp

茨城もたべよう

