

令和7年1月9日

報道機関各位

青森県観光交流推進部
県産品販売・輸出促進課長

ホテルメトロポリタン エドモントにおいて「青森フェア」を開催します

青森県の高品質な農林水産物について、首都圏で情報発信し、認知度と価値の向上を図るため、日本ホテル株式会社が運営するホテルのレストランにおいて、下記のとおり県産食材を使用したメニューフェアを開催しますので、お知らせします。

記

- 1 名 称 「産地と技の饗宴 青森フェア」
- 2 期 日 令和7年1月15日（水）から2月28日（金）まで
- 3 場 所 ホテルメトロポリタン エドモント
日本料理「平川」、ダイニング・カフェ「ベルテンポ」、
バー「カルーザル」
（東京都千代田区飯田橋3-10-8 TEL 03-3237-1119）
- 4 内 容 ホテルレストランにおける県産食材を用いた料理等の提供及びPR
※詳細は別紙を参照願います。
- 5 その他 現地取材を希望する場合は、別紙記載のホテルメトロポリタン エドモント
の問合せ先へあらかじめ連絡されるようお願いいたします。

報道機関用提供資料		
担当課 担当者	観光交流推進部県産品販売・輸出促進課 販売戦略推進グループ GM 野村 麻衣子	
電話番号	直通	017-734-9571
	内線	4932
報道監	観光交流推進部 次長 藤森 洋貴	



青森の豊穡と匠の技を堪能する冬の味覚旅 「産地と技の饗宴 青森フェア」

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）は、2025 年 1 月 15 日（水）～2 月 28 日（金）の期間、直営レストラン・バーにて「青森フェア」を開催します。

首都圏にしながら、青森県が誇る豊かな自然の恵みと匠の技を体感できる特別なひとときをお届けします。ディナーbuffetや日本料理の特別会席、選りすぐりの日本酒など、青森の魅力を食と文化で存分に味わっていただける内容をご用意。ロビーでは青森伝統工芸品の展示も行い、訪れる方々に五感で楽しむ青森の旅を提案します。



※青森県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※青森県産以外の食材も使用しています。

..... 産地と技の饗宴 青森フェア 概要

期間： 2025 年 1 月 15 日（水）～2 月 28 日（金）

- | | | | |
|-------------------------|------|--------------------------------|------|
| 1. 日本料理「平川」 平川会席 | (P2) | 2. 日本料理「平川」 アオモリシードル | (P2) |
| 3. 日本料理「平川」 陸奥八仙飲み比べセット | (P3) | 4. ダイニング・カフェ「ベルテンボ」 ディナーbuffet | (P3) |
| 5. バー「カルーザル」 田酒 | (P4) | 6. バー「カルーザル」 プレシャスアワー | (P4) |

Web サイト： <https://edmont.metropolitan.jp/topics/aomorifair.html>

ホテルメトロポリタン エドモント

本件に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 豊田・田中まで

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

■日本料理「平川」 デイナertime 17:30～21:30 ※月曜日は臨時休業

本館地下 1 階にある数寄屋造りの贅沢な空間を誇る、日本料理店。銀座、赤坂などの割烹で修業を積み、創作和食店などを経て 2004 年にホテルメトロポリタン エドモントに入社し、2012 年より料理長を務める柏原喜光（かしわばら よしみつ）による本格会席は四季折々の彩りを映すとして定評がある。



日本料理「平川」平川会席／イメージ写真 ▲

「平川会席」 ¥13,000（税・サービス料込）

せんべい汁や貝焼きなどの郷土料理を中心に、青森サーモンやしじみなど青森の食材を使用した青森の魅力を堪能できる会席料理。

内 容： 先付 山葵養老豆腐 美味出汁 鰯津軽漬 翡翠茄子
御椀 せんべい汁
造り 海の幸盛合せ
焼物 青森郷土料理 帆立貝焼味噌
煮物 津軽鶏葛煮
揚げ物 蟹かき揚げ 公魚天麩羅 慈姑
食事 青森サーモン いくらご飯 しじみ味噌汁 香の物
デザート 豆乳葛餅 果実盛合せ

※カラーが青森食材または郷土料理

○ ドリンクメニュー（価格は税・サービス料込）



日本料理「平川」アオモリシードル／イメージ写真 ▲

「アオモリシードル」

スタンダード 200ml ¥2,500

アップルソーダ（ノンアルコール）200ml ¥2,000

お料理に合わせて、りんご王国・青森県より本格的なシードルを期間限定で取り寄せています。

100%青森県産のりんごを使用し、低温でじっくり発酵させ、甘みと酸味のバランスがよく洗練された味わいの「アオモリシードル スタンダード」、青森県産のジョナゴールド100%でつくられたアップルソーダ「アオモリシードル アップルソーダ（ノンアルコール）」の2種類をご用意しています。



日本料理「平川」陸奥八仙飲み比べセット／イメージ写真 ▲

「陸奥八仙飲み比べセット〈八戸酒造株式会社／八戸市〉」 ¥1,800

青森県八戸酒造の「陸奥八仙」を 3 種類飲み比べでご利用しました。

- ・赤ラベル特別純米
 - ・ピンクラベル吟醸
 - ・芳醇超辛純米 生原酒
- 各 45ml×3

■ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 平日ディナー 17:30～21:00（土・日・祝日ディナー 17:00～）

人気のローストビーフや窯焼きピッツアのほか、ディナーbuffetでは職人が目の前で握るお寿司など、約 60 種類ものバラエティー豊かなメニューが並ぶ。ホテルメトロポリタン 丸の内の「Dining & Bar TENQOO」で経験を積み、2018 年には JR 東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の調理クルーを務めた料理長・浦田博之（うらた ひろゆき）によるクリエイティブな料理が楽しめる。



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーbuffet 青森フェア／イメージ写真 ▲

「ディナーbuffet 青森フェア」

○大人 ¥6,500 / シニア（65 歳以上）¥5,700 / お子様（小学生）¥3,500 / 幼児（4～6 歳）¥2,300

豪快に青森県産豚の旨味が楽しめる「青森県産豚肩ロースとりんごのポットロースト」、りんご醤油がアクセントの「ビン丼」、フレンチの技で青森の旨味が凝縮した「青森県産野菜のエスプーマ」など、青森県の自然が育んだ食材をふんだんに取り入れたディナーbuffet。

- | | | |
|------|--------------------------------------|-----------------------------|
| 内 容： | ・16 種類の穀物のふかうら雪人参ジュレがけ | ・ベルテンポ風 せんべい汁 |
| | ・青森県産豚肩ロースとりんごのポットロースト | ・ビン丼 ・青森県産野菜のエスプーマ |
| | ・青森県産豚バラと黒にんにくのシーザーサラダ風 | ・味噌風味カレー牛乳ラーメン |
| | ・ローストビーフ | ・青森県産にんにくと青森県産帆立貝のガーリックピッツァ |
| | ・青森県産豚肉のベルテンポ特製ソーセージ | ・青森県産あべ鶏のディアブル風 |
| | ・干し餅のクロックムッシュ風 | ・青森県産しじみとわかめのボンゴレ |
| | ・りんごのタルト ・りんごのゼリー ・ホワイトチョコとりんごのブロンディ | ※カラーが青森食材または郷土料理 |

■バー「カルーザル」 17:30～23:00 (L.O 22:30) ※日曜・祝日定休

地下1階にある格調と寛ぎに包まれる隠れ家的な雰囲気のある店内で、世界各国の銘酒や各種カクテルなどをご用意。



バー「カルーザル」田酒／イメージ写真 ▲

「田酒」 (株式会社西田酒造店／青森市)

1合 ¥2,500 / 4合瓶 ¥9,000

※数量限定販売

青森県産酒造好適米【華吹雪】を使用した地酒の銘品を格調高い空間でお召し上がりいただけます。
辛口ながらコクがあり、飲み飽きしないすっきりした味わいです。



バー「カルーザル」プレシャスアワー／イメージ写真 ▲

Precious Hour ¥5,500

(ドリンク3杯+フード1品)

20:30まで受付

青森県産豚バラと黒にんにくのシーザーサラダ風、青森県産帆立貝のガーリックピッツァなど、青森県産の食材を活かした豊かな味わいが楽しめる5種類のフードからひとつと、お好みのドリンク3杯をお楽しみいただけるセットメニューです。

◎ご予約・お問合せ（読者）：

日本料理「平川」 Tel. 03-3237-1162（直通）

公式サイト <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html>

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 Tel. 03-3237-7114（直通）

公式サイト <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html>

バー「カルーザル」 Tel. 03-3237-1107（直通）

公式サイト <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html>

上記に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドмонт 広報担当 豊田・田中まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr.edm@edmont.co.jp