



**HOTEL
METROPOLITAN**
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2022年6月24日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン さいたま新都心

ホテルメトロポリタンさいたま新都心開業 5 周年記念

さいたまヨーロッパ野菜研究会とのコラボレーションランチコースを販売

ホテルメトロポリタン さいたま新都心（所在地／さいたま市中央区、総支配人／桃谷健志）では、開業 5 周年記念として、大変ご好評いただいていた“さいたまヨーロッパ野菜研究会”とのコラボレーションランチコース第 2 弾を販売いたします。さいたま市産の新鮮で濃い旨味を感じていただけるヨーロッパ野菜をふんだんに使用したランチコース。2022 年 8 月 31 日(水)までの期間限定です。



◇メインディッシュ



国産ローストポーク ジンジャーペッパーソース

じっくりと焼き上げたローストポークを厚めにカット。
ソースは生姜と 3 種の胡椒をピリッと効かせ、隠し味
で醤油やみりんを使用したほんのり和風のソースです。

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp



**HOTEL
METROPOLITAN**
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST



本日の魚のポワレ 塩レモンのクリームソース

ふっくらと焼き上げた魚に自家製の塩レモンを使用したシンプルかつさっぱりとしたクリームソースを添えて提供します。

◇さいたまヨーロッパ野菜研究会とは



「ヨーロッパ野菜の地産地消に取り組むさいたま市の若手農家チーム」

さいたま市で若手農家がヨーロッパの野菜を栽培し、レストラン向けに流通して地産地消を目指している「さいたまヨーロッパ野菜研究会」(ヨロ研) 栽培の難しいヨーロッパ野菜を日本向けに品種改良してさいたま市内で栽培、現在は 13 軒の農家が年間約 70 種類のヨーロッパ野菜、レストラン用野菜を出荷しています。

◇さいたまヨーロッパ野菜研究会 コラボレーションランチコース第 2 弾

○メニュー名：【5 th Anniversary】Summer Lunch Set Menu 2022

○販売期間： 2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

○料金： ¥3,500 フルコース仕立て ¥4,500 (消費税、サービス料込)

○店舗： ホテルメトロポリタンさいたま新都心 5 階 「カフェクロスヤード」

○ランチ営業時間： 11:30～15:00(L.O)

○ご予約・お問合せ： 048-851-1127(カフェクロスヤード)

公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

【公式 WEB サイト】

https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/cafe/list/crossyard/menu/lunch_summer_2022.html

◎お問合せ(読者): Tel. 048-851-1127 ホテルメトロポリタンさいたま新都心(カフェクロスヤード)まで

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp