



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

報道関係各位  
ニュースリリース

2022年11月14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

**プロジェクションマッピングが浮かぶ空間で心に残るクリスマスディナーを。**

## **【ホテルメトロポリタンさいたま新都心】クリスマスディナー2022のご案内**

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）のカフェクロスヤードでは、クリスマス限定のディナーコースを販売いたします。プロジェクションマッピングが浮かぶ店内で、シェフの技が光る料理の品々をごゆっくりお楽しみください。



骨付き鶏モモ肉のローストやサーモンのアンクルートなどクリスマスにふさわしい華やかな全 6 品のコース

◇メニュー

本日のアミューズ

グリル帆立貝と彩り野菜のテリーヌ

ボルシチ サワークリーム添え

サーモンのアンクルート ハーブバターソース

骨付き鶏モモ肉のロースト モリーユ茸のアラクレームとトリュフ香る茸ソースで

デザート盛り合わせ

和紅茶またはコーヒー

乾杯グラスシャンパン「マムコルドンルージュ」1人1杯付き

※ソフトドリンクへの変更も可能です

食後のコーヒーまたは和紅茶はおかわり自由。お食事後もゆっくりとお過ごしください。

### **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](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)



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

#### ◇メインディッシュのご紹介



骨付き鶏モモ肉のロースト モリーユ茸のアラクレームと  
トリュフ香る茸ソースで

クリスマスの定番のローストチキンをアレンジ。  
一度柔らかくコンフィにしてから焼き上げました。  
ナイフが要らないほど柔らかな食べ応えです。  
シャキシャキの茸と共にお召し上がりください。



サーモンのアンクルート ハーブバターソース

サーモンに香草風味のムースを纏わせパイで包み焼き上げます。  
サーモンの柔らかな食感とムースの滑らかさ、そしてパイのサクサク  
感が三位一体となった食感を楽しんでいただく一皿です。

#### ◇吹き抜け 360 度にプロジェクションマッピングを投影した幻想的な空間



エレベーターの扉が開くと、目に映るのは吹き抜け一面  
に広がるプロジェクションマッピングの空間。  
金魚時絵など和モダンな映像、実写を使用した新しい  
コンテンツ「揺らぎ」、さらにこの時期だけしか見られない  
さいたま新都心駅舎の映像を使用した限定コンテンツ  
(SNOWY NIGHT)など時間と共に様々な変化をお楽  
しみいただけます。  
頭上に浮かぶプロジェクションマッピングをご覧いただきな  
がらクリスマスディナーをご堪能ください。

#### ◇クリスマスディナー2022 概要

○期間：2022年12月23日(金)～12月25日(日)

○料金：¥13,000 (消費税、サービス料込)

※インターネットからのご予約 ¥11,500

○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」

○時間：17:00～21:00

○ご予約・お問合せ：048-851-1127(カフェクロスヤード)

公式 WEB サイトからのご予約がお得です。

【公式 WEB サイト】

[https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/cafe/list/crossyard/menu/dinner\\_christmas\\_2022.html](https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/cafe/list/crossyard/menu/dinner_christmas_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](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)