



HOTEL
METROPOLITAN
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

プレスリリース

報道関係各位
ニュースリリース

2024年7月29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

金賞を受賞した生産者の名品が楽しめる一夜限りのディナー

埼玉ブランドの梨「彩玉」×金賞受賞日本酒を一日限定で提供

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／櫻井浩一）のカフェクロスヤードでは、第2回全国梨選手権で最高金賞を受賞した農園である関口農園の梨「彩玉」と、金賞を受賞した埼玉県産日本酒4種を楽しむ特別ディナーコースを1日限りで提供します。2024年8月31日（土）一夜限り、10組20名さま限定の特別ディナーです。



最高金賞受賞「関口農園」と埼玉ブランドの梨「彩玉」



第2回全国梨選手権で「豊水」が最高金賞を受賞した関口農園。今回は、関口農園が育てた埼玉県オリジナル品種のブランド梨「彩玉」を、一日限定のディナーコースのデザートをご用意します。しっかり甘い！シャリシャリの瑞々しい食感！大玉！と梨の良いところを詰め込んだ品種。一口かじると、あふれる果汁と瑞々しい甘さに感動を覚えるはず。

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

埼玉ブランドの梨「彩玉」×金賞受賞日本酒 一夜限りのディナー 概要

- ◇期日：2024年8月31日(土)
- ◇時間：受付開始 18:00～ デイナー開始 18:30～
- ◇価格：1組2名さま ¥32,000(2名さま分 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
- ◇内容：第2回全国梨選手権で最高金賞を受賞した関口農園が育てた埼玉ブランドの梨「彩玉」と、金賞を受賞した埼玉県産の日本酒4種を、カフェクロスヤードのシェフ渾身のディナーコースと共にお楽しみください。
- ◇お問合せ：048-851-1111(代表)
- ◇ご予約：JREMALLにて承ります。公式WEBサイトより予約ページへご案内します。
公式WEBサイト ※2024年8月5日(月)12:00(正午)販売開始予定
https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/cafe/list/crossyard/menu/dinner_nashi_nihonsyu.html

日本酒4種のご紹介



滝澤酒造「菊泉 ひとすじ」

シャンパン製法を応用した瓶内二次発酵による透明な発泡性純米酒。爽快な甘味と酸味が絶妙に調和しており、天然発酵による微細な泡が口の中でまろやかに弾けます。

権田酒造「直実」

兵庫県産山田錦ときょうかい1801号酵母を使用した王道の大吟醸酒。槽しぼりという昔ながらの方法でしぼり、華やかな香りと優しい甘みと旨味のあるお酒に仕上げました。

石井酒造「豊明」

醪を詰めた袋を吊り、自然に一滴一滴したたる雫を集めて瓶詰めしました。豪華な香りや厚み・旨味・膨らみ・余韻に至るまで一貫して綺麗な風味・心地よさを与えてくれる逸品です。

松岡醸造「帝松」

全国新酒鑑評会にて金賞常連蔵の帝松。南部杜氏の技で、杜氏が全身全霊を込めて醸す究極の大吟醸。蓋麹法で麴を造り、少量小仕込み、手造りで醸す。洗練された香味をご堪能下さい。

◎お問合せ(読者):Tel. 048-851-1111 ホテルメトロポリタンさいたま新都心(代表)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