

2023年12月14日(木)
株式会社ホテルメトロポリタン長野

2024年新春 北陸新幹線 福井・敦賀開業 「福井フェア」開催



株式会社ホテルメトロポリタン長野(住所:長野県長野市南石堂町1346番地 / 代表取締役社長:佐藤 匡 / 総支配人:篠原 圭二)では、2024年3月16日(土)北陸新幹線福井・敦賀開業に合わせて、2024年1月15日(月)より「福井フェア」を日本料理「しなの」にて開催いたします。福井県には、魅力溢れる食材が数多く存在し、それらの食材を使用し、期間限定特別コースをご用意いたしました。また、福井県の協力をいただき、福井県の歴史や文化を感じることができる伝統工芸品をフェア期間中にレストラン内に展示致します。この機会に、豊かな土地で育った食材が織りなす福井県の「うまいもの」と匠の技が活きる伝統工芸品をお楽しみください。



- フェア名称 2024年新春 北陸新幹線 福井・敦賀開業「福井フェア」
- 開催店舗 2階 日本料理「しなの」
- 開催期間 2024年1月15日(月)～2月29日(木)
- ご予約 公式サイトよりWEB予約 直通050-3155-3236 (11:30～21:30)
- 協力 福井県

■ディナーメニュー 越前・若狭の美食会席 8,500円(税サ込)



【料理内容】 祝い前菜 祝い椀 志のぎ 焼き物 煮物 強肴 食事 甘味

ディナーメニューは「福井の食材と日本酒を一緒に楽しんでいただく」ことをコンセプトに料理内容を構成。最初の前菜では“小鯛の笹づけと帆立豆腐”や“越前ほたる烏賊沖漬け”など、日本酒のあてに最適な料理を楽しめる。祝い椀として、福井県の代表食材“若狭ぐじ”を炙り、うまみを閉じ込めたひと品に仕上げた。さらに、寿司職人が握る“若狭牛と炙り雲丹のにぎり”は、色鮮やかなコントラストも楽しみながら、海と陸の両方の幸を楽しめる。会席料理の締めは、うまみが詰まった“へしこ”を出しに漬けて堪能する“炙りへしこの胡麻だし茶漬け”が楽しめる。

■ランチメニュー 福井のうまいもの 初春彩り御膳 2,300円(税サ込)



【料理内容】 籠盛り(旬味 造り 煮物 揚物) お食事 甘味

ランチメニューは「福井のうまいものをごはんのお供に」をコンセプトに、福井の食材をお手頃楽しめる御膳に仕上げた。最初のひと品として、福井県の名産品である“胡麻豆腐”や“もち海老の唐揚げ”が食欲をそそる。さらに農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」にも登録されている“打ち豆浸し”や芳醇な香りが特徴の“黄金梅の裏ごし”も楽しめる。また、福井県は餃子でも有名なことから、水餃子風に仕上げた煮物“福井ぎょうざの炊き合わせ”を用意。和の味付けの餃子は、優しい味わいと喉越しが楽しめる。

■料理に合う福井の酒

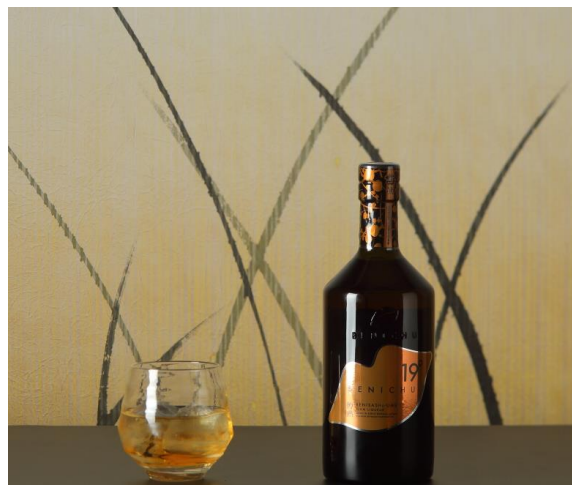
九頭竜 爛たのし 熟成純米酒
グラス800円 一合1,500円



2004年から17年にわたり爛酒を追求し続けてきた「九頭龍」ブランド。福井県産五百万石を使用し、二年間低温熟成した純米酒。ほのかな香りとまるやかさをまとった膨らみある味わいが特徴で、ぬる爛～人肌爛～とびきり爛と温度によって味わいが変わる純米酒。

[酒造メーカー] 黒龍酒造

BENICHU 19°C 樽熟成梅酒
グラス950円



福井県若狭町独自の品種である「紅映梅（べにさしうめ）」を使用。種が小さく、果肉も厚く、香り豊かで、最も梅酒に適した品種を使用。本品はオーク樽に3年以上貯蔵した限定品。熟成により、芳ばしい香りと深い味わいの梅酒になっている。ロックで楽しめる極上の一杯。

[酒造メーカー] 若狭三方ビバレッジ

■福井フェアをご利用の方へプレゼント

フェア期間中に対象商品をお召し上がりの方 合計200名様にプレゼント



若狭塗箸

若狭塗とは福井県小浜市若狭で生産される漆器。多くの作業工程を経て作られる福井県を代表する伝統工芸品。



梵消毒スプレー100ml

鯖江市加藤吉平商店で製造された焼酎を原料に、最新型減圧蒸留装置によって再蒸留した、高濃度エタノール。

フェア期間中に福井フェアのランチメニューをご利用の方に、若狭塗箸を先着100名様にプレゼントします。また福井フェアのディナーメニューをご利用の方に、梵消毒用スプレーを先着100名様にプレゼントします。

プレゼントは数に限りがございます。無くなり次第、プレゼント終了となります。また、プレゼント内容をお選び頂く事はできません。予めご了承ください。

[期間] 2024年1月15日～2月29日

[協力] 福井県

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ホテルメトロポリタン長野 担当:営業企画・システムグループ 矢口俊司

TEL:026-291-7004(直通) E-MAIL:shunji.yaguchi@metro-n.co.jp