

2024年5月10日(金)
株式会社ホテルメトロポリタン長野

「食の多様性」に寄り添った中国料理の新メニュー ベジタリアン・ヴィーガンに対応「皇華素菜」スタート。

伝統的な調理方法をベースにこだわり抜いた料理を作り上げる中国料理「皇華」料理長 磐城 智一の料理に、植物性食材のみを使用したヴィーガン デイナー コース「皇華素菜」が登場！

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)中国料理「皇華(ファンファー)」では2024年6月1日(土)より「食の多様性」に寄り添った新メニュー、豊かな味覚を楽しめる16品のヴィーガン デイナーコース「皇華素菜(ファンファー スーツァイ)」がスタートいたします。



近年では、「サステナブル」や「エシカル」といった志向の関心の広がりにより、フードダイバーシティ(食の多様性)の考え方が身近な存在となっております。そうした多様化したライフスタイルに寄り添い、多くの人が同じテーブルを囲むことのできる「ベジタリアン」「ヴィーガン」に対応した「皇華素菜(ファンファー スーツァイ)」のご提供を開始いたします。

- ・ベジタリアン…植物性食品・卵・乳製品を使用。肉・魚の使用なし。
- ・ヴィーガン…卵や乳製品を含む、動物性の食品の使用なし。

「皇華素菜(ファンファー スーツアイ)」

重層な深みを出すために、油を含ませたり香味のある物で香りを足したり、発酵などの調理法で補う、特に濃度の違う野菜の出汁とキノコから採る出汁を使い分け、繊細に味を決めます。うま味調味料を使わない「皇華」のこだわりと、香り高い味わいや食べ応えはそのままに、野菜から生まれる「皇華素菜」をお楽しみいただけます。



■「湯葉のはさみ揚げ 大豆ピリ辛ソース 蒸しパン添え」

主役となる湯葉のはさみ揚げは、ザーサイ、アーモンド、揚げ玉ねぎ、シイタケ、ネギなどを湯葉で四層に重ね、揚げてあります。大豆を使ったスパイシーでピリ辛な魚香(ユイシャン)ソースと湯葉の食感をお楽しみください。

・魚香(ユイシャン)

魚香(ユイシャン)は材料に「魚」を使っていません。泡辣椒(パオラージャオ:塩水に漬けて発酵させた唐辛子の漬物)の辛みと魚を思わせる旨味が味の要となる甘酢味で、咸(塩味)甜(甘み)酸(酸味)辣(辛み)のすべてを備えた、バランスの良い味です。

■ 皇華素菜(ファンファー スーツアイ)

メニュー内容

6月1日(土)～6月30日(日)

- ・大豆の揚げ浸し
- ・人参のサラダ仕立て
- ・蒸し茄子のピーマンと唐辛子のソース
- ・トマトの山椒風味
- ・四川ピクルス
- ・野菜ロール
- ・野菜蒸しスープ
- ・湯葉のベジタリアンダック トリュフ風味
- ・見立てスペアリブの黒酢ソース
- ・豆腐団子の四川煮込み
- ・季節野菜の黒胡椒ソース
- ・湯葉のはさみ揚げ 大豆ピリ辛ソース 蒸しパン添え
- ・野菜餃子 よだれソース
- ・一口ベジタブルカレー
- ・冷やし豆乳担々麺
- ・デザート盛り合わせ



左:野菜餃子 よだれソース 右:豆腐団子の四川煮込み

【ディナーコース 皇華素菜(ファンファー スーツアイ) 概要】

- 販売開始日 2024年6月1日(土)～
定休日 月曜・火曜 ※詳しくはHPでご確認ください
- 時間 17:30～21:00
- 価格 1名様 ¥8,000
- 予約 ホテルメトロポリタン長野 中国料理「皇華」
050-3155-3229 (11:30～19:00)
WEB予約 https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfah/menu/dinner/vegetabledish_menu.html

※ご予約は2名様より。

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



中国料理「皇華」 ホテルメトロポリタン長野 2階

四川料理をベースに、香港・上海など、中国各地の伝統的な調理技法にこだわり、旬の食材や自家製調味料を使用した、香り高い本格中国料理をお楽しみいただけます。

2023年8月より販売した、少しずつ沢山 20品のコース料理「菊花」等、馴染みのある中国料理にとどまらないコース料理の提供など、新しいスタイルも提供しています。

公式WEBサイト

<https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfah/index.html>

<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