

**【ホテルメトロポリタン長野】中国料理「皇華」にて
11月23日勤労感謝の日にオーダーバイキングを開催**

四川料理、香港料理をテーマに、本場の雰囲気を感じただけの一日限りの企画

株式会社ホテルメトロポリタン長野（代表取締役社長：佐藤 匡）が運営するホテルメトロポリタン長野（所在地：長野県長野市南石堂町 1346 番地、総支配人：篠原 圭二）では、中国料理「皇華」にて、ランチオーダーバイキング『香港味道』と、ディナーオーダーバイキング『四川味道』を 2022 年 11 月 23 日（水）限定で開催いたします。



「オーダーバイキング お料理」イメージ画像

[illegible]

「オーダーバイキング オーダーシート」イメージ画像



「皇華」店舗入り口画像

＜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：矢口俊司 TEL：026-291-7004 MAIL：yaguchi@metro-n.co.jp

ランチオーダーバイキング『香港味道』、ディナーオーダーバイキング『四川味道』 概要

『香港味道』では、外食文化が著しく発展した香港ならではのワゴンを使ったサービスやオーダーシート注文など、庶民的ではあるが「活気溢れる食の街 香港」の雰囲気と香港料理にリスペクトを込めて、自らの手で仕込むことと、化学調味料を使わない料理に拘り、皆さまに召し上がって頂きたい数々のお料理をご提供いたします。

『四川味道』では、多くの人が四川料理から連想する味付けである麻辣、干焼、魚香をはじめ、さまざまな香辛料を用いて生まれる24種類にも分かれる複雑な味わいのお料理をご提供いたします。

また、炒める、煮る、蒸す以外にも多種多様な食材を扱いながら出来立てのお料理を提供するために、長い歴史の中で確立された56の調理方法に従って調理される、伝統を重んじる老川菜、1990年代以降に生まれた新派川菜を中心としたお料理をご提供いたします。

【日時】：2022年11月23日（水）

ランチオーダーバイキング『香港味道』 11:30～14:30

ディナーオーダーバイキング『四川味道』 17:30～21:00

【場所】：ホテルメトロポリタン長野 2階 中国料理「皇華」

【料金】：ランチオーダーバイキング『香港味道』 大人 6,500円 小学生 3,000円 未就学児 無料

ディナーオーダーバイキング『四川味道』 大人 9,800円 小学生 4,000円 未就学児 無料

【ご予約・お問い合わせ先】：中国料理「皇華」 TEL 050-3155-3229 受付時間 10:30～21:00

ご予約受付は9月21日（水）15:00より開始いたします。

ご予約は2名様より承ります。

【URL】：https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfahr/menu/fanfahr_orderbuffet_20221123.html

お料理に合う紹興酒・お飲み物について

■紹興酒

常温やロック、ソーダ割など、お好みに合うスタイルでお楽しみいただけます。

紹興酒 甕出し

熟成年数の若いやや癖のあるタイプ

ポット（300ml） ￥1,800

グラス（100ml） ￥700

紹興酒 古越龍山 善釀仕込み

深い味わいと華やかな香り、濃厚で上質な甘さが特長

ボトル（600ml） ￥4,500

ポット（200ml） ￥1,500



「紹興酒」イメージ画像

■長野県産ワイン

30を超える県内ワイナリーから中国料理と相性の良いワインを厳選いたしました。

<スパークリングワイン> 梔子のあわ シャルドネ&ソーヴィニヨン・ブラン

華やかな香りときめ細かい泡、豊かな果実感と心地良い酸味

ボトル ￥8,000

<赤ワイン> ミュゼドゥヴァン 松本平 ブラッククイーン

ほんのりとしたバニラ香、凝縮感のある果実味と適度な渋み

ボトル ￥5,000

グラス ￥900

<白ワイン> ミュゼドゥヴァン 善光寺竜眼

爽やかな酸味とほのかなフレンチオーク樽の香味

ボトル ￥5,000

グラス ￥900



「赤ワイン」イメージ画像

そのほかにも中国酒、日本酒、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク、中国茶などもご用意しております。

<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：矢口俊司 TEL：026-291-7004 MAIL：yaguchi@metro-n.co.jp

ホテルメトロポリタン長野 総料理長、中国料理 料理長について

・総料理長 上海 正博

東京 明治記念館をはじめ各所で修業を積み、ホテルメトロポリタン長野へ開業と同時に入社以来、長野オリンピックや国際会議などでVIPのお客様がたを魅了するお料理の提供に務め、2019年にホテルメトロポリタン長野の総料理長に就任しました。

また、信州ジビエマイスターとして信州ジビエの普及や長野県調理師会の地産地消部長を務めるなど、長野県の食文化の発展に力を注いでいます。これまで培ってきた経験とアイデアを活かし、皆様に喜んでいただけるお料理の提供に日々努めています。



ホテルメトロポリタン長野 総料理長 上海正博

・中国料理 料理長 磐城 智一

中国料理の世界に入った当時（1998年）は各料理を西洋風に美しく盛り付け、コース料理のように提供する「ヌーベルシノワ」というスタイルが最先端でした。2001年に「ヌーベルシノワ」を学ぶため発祥の地と言われる香港へ渡りましたが、そこで魅了されたのが昔から香港の人に愛される料理でした。さらに2012年から2020年まで毎年のように中国を訪れ、各地の伝統料理を学んできました。

調味料と調理技法のオリジナリティーで「香り高い中国料理」を楽しんで頂ける様、味付けの「核」になる調味料やスープにこだわり、現地の味に近づけつつも日本人の味覚に合うように「オリジナルレシピ」でスパイスを調合しています。



ホテルメトロポリタン長野 中国料理 料理長 磐城智一

メトロポリタンホテルズの感染症拡大防止の取り組みとお客様へのお願い

メトロポリタンホテルズでは、安心とくつろぎのひとときををご提供するホテルの社会的役割を果たしつつ、お客様と従業員をはじめ全ての皆様の健康と安全を最優先し、感染症予防の取り組みを実施しています。

1. 消毒及び飛沫防止対策

- ホテル館内の換気を強化し、パブリックスペース（廊下、ロビー、エレベーターなど）、接触の多い場所について消毒を定期的に行っております。
- 筆記用具、カードキーなどの備品類について都度消毒を行っております。
- パブリックスペースにおいて、エレベーター内の定員設定などソーシャルディスタンスの確保を行っております。
- レストランでは、席の間隔を十分に確保するために席数を減らしております。
- 飛沫防止のためにスタッフはマスクの着用のほか、フロントカウンターに飛沫防止パネルの設置など行います。
- 現金、クレジットカード、パスポートの受け渡しの際はキャシュトレイを使用しております。

2. 従業員の衛生管理について

- 従業員は、手洗い、うがい、マスクの着用、手指の消毒、検温などを行い、健康状態を管理しております。
- ※詳細につきましては、各ホテルのホームページをご確認ください。

3. お客様へのお願い

お客様におかれましては、館内に設置しておりますアルコール消毒液をご利用いただき、発熱など体調がすぐれない場合は、速やかに従業員にお申し出ください。

<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：矢口俊司 TEL：026-291-7004 MAIL：yaguchi@metro-n.co.jp

株式会社ホテルメトロポリタン長野 会社概要

会社名：株式会社ホテルメトロポリタン長野

所在地：〒380-0824 長野県長野市南石堂町 1346

代表者：代表取締役社長 佐藤匡

創 立：1995 年（平成 7 年）4 月 3 日

開 業：1996 年（平成 8 年）11 月 24 日

U R L： <https://nagano.metropolitan.jp/>

事業内容：ホテル事業（宿泊・レストラン・宴会・婚礼・ケータリング・テナントショップ）



概 要：ホテルメトロポリタン長野（ホテルメトロポリタンながの 英：Hotel Metropolitan Nagano）は長野県長野市にある JR 東日本ホテルズのシティホテルブランド「メトロポリタンホテルズ」のホテルである。日本ホテル株式会社が経営し、同社子会社である株式会社ホテルメトロポリタン長野が運営する。1998 年 2 月に開催される長野オリンピックに貢献することと、その前年に長野新幹線（現北陸新幹線）が長野市まで開通することを踏まえ、JR 東日本内でホテルの建設が計画され、運営主体となるホテルメトロポリタン長野を設立。1996 年 11 月 24 日に開業。長野市内最大級のシティホテルである。ホテルは、長野駅善光寺口ロータリーに面し、地階を駐車場とし、1 階にメインエントランス、2 階から 4 階の低層階に宴会場・レストラン・挙式会場、5 階から 11 階を客室、12 階に宴会場・メインバーを整備した。2015 年 3 月 7 日に駅ビル MIDORI 長野が北陸新幹線延伸に伴う改装工事を経て、同ビルとホテルが直結した。

＜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：矢口俊司 TEL：026-291-7004 MAIL：yaguchi@metro-n.co.jp