

2023年5月25日
株式会社ホテルメトロポリタン長野

【ホテルメトロポリタン長野】中国料理「皇華」料理長 自らの「心に響く料理の探求」から生まれる 「料理長こだわりコース」新たなコースが誕生。

6月1日（木）～7月30日（日）

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）中国料理「皇華」では6月1日（木）より新しいコースとして「料理長こだわりコース」の販売を開始いたします。中国料理「皇華」料理長 磐城 智一自らが造り上げるこのメニューは自身の「こだわり」により組み立てられ、ここでしか味わえない美味しさとなっております。伝統的な調理技法をベースに厳選された香辛料や食材と、化学調味料を使わず自家製にこだわることで生まれる風味や食感で絶妙なバランスに仕上がっております。香り高い中国料理をお愉しみいただけます。



「料理長こだわりコース」イメージ画像

<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

提供期間: 2023年6月1日(木)～7月30日(日)

時間: 17:30～21:00 (CLOSE 21:30)

場所: ホテルメトロポリタン長野 2階 中国料理「皇華」

料金: 6,500円 *2名様より承ります。

*毎週月・火曜日は休業日となります。(祝日は営業いたします)

ご予約・お問い合わせ: 050-3155-3229 (レストラン予約 10:30～21:00)

公式WEBサイトよりインターネット予約も承ります。

https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfah/menu/dinner/chefs_recommendation_dinner_08.html

料理長こだわりコース

- 菜譜 -

- ・重慶式よだれ鶏 トウモロコシの清湯すり流し
- ・大豆の四川浸し豆
- ・茹で豚肉のガーリックソース
- ・エンドウ豆寄せ物と鮑のトウチソース
- ・トウモロコシと魚介の見立て真珠炒め
- ・四川伝統鶏肉のおぼろ豆腐仕立て清湯スープ”鶏豆花”
- ・天使の海老
- ・自家製小籠包
- ・五島列島のお魚香港式スチーム
- ・四川おこげ(トマトと豚肉)
- ・杏仁豆腐
- ・香港式カスタードカステラ



【エンドウ豆寄せ物と鮑のトウチソース】

エンドウ豆から丁寧に抽出したでん粉を使った寄せ物の上に、低温調理で柔らかく、コリとした食感の鮑に豆豉と香味野菜で造るこだわりのソース。

色々な触感と鮑を食べた後の残ったソースも味わい深い。



【天使の海老】

天使の海老を覆っているものは蒸した米を乾燥させ突いて作ったおこげの素をさらに潰して細かく、それを揚げた小さなアラレに雲南省の青山椒の爽やかな香りと少しのクミン。主役の天使の海老はカラット揚げてあり殻ごと食べられる。

<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

・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ぶことができました。

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。



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

URL：<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・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