

令和6年10月15日

報道機関各位

青森県観光交流推進部  
県産品販売・輸出促進課長  
(公印省略)

ホテルメトロポリタン丸の内において「青森フェア」を開催します

青森県の高品質な農林水産物について、首都圏で情報発信し、認知度と価値の向上を図るため、日本ホテル株式会社が運営するレストランにおいて、下記のとおり県産食材を使用したメニューフェアを開催しますので、お知らせします。

記

- 1 名称 「産地と技の饗宴 青森フェア」
- 2 時期 令和6年10月17日(木)から12月5日(木)まで
- 3 場所 ホテルメトロポリタン 丸の内  
27階 Dining&Bar「TENQ00(テックウ)」  
(東京都千代田区丸の内1丁目7-12 TEL 03-3211-0141)
- 4 内容 ホテルレストランにおける県産食材を用いた料理の提供及びPR  
※詳細は別紙を参照願います。
- 5 その他 現地で取材を希望される際は、別紙記載のホテルメトロポリタン丸の内の問合せ先へ連絡されるようお願いいたします。

報道機関用提供資料		
担当課 担当者	観光交流推進部県産品販売・輸出促進課 販売戦略推進グループ GM 野村 麻衣子	
電話番号	直通	017-734-9571
	内線	4932
報道監	観光交流推進部 次長 藤森 洋貴	



HOTEL  
METROPOLITAN  
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位  
ニュースリリース

2024年10月2日

日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン 丸の内

実りの秋、大地と海の恵みをフレンチで堪能 「産地と技の饗宴 青森フェア」  
ダイニング&バー「テックウ」

## 「青森スペシャルディナーコース」を販売

ホテルメトロポリタン 丸の内（所在地／千代田区丸の内、総支配人／桃谷健志）のダイニング&バー「テックウ」では、10月17日から12月5日まで「青森フェア」を開催いたします。豊かな森が育む肥沃な大地と、三方を海に囲まれ暖流と寒流が交わることで栄養豊富な漁場に恵まれる食材の宝庫、青森県。自然の恵みをたっぷりと受けて育まれた食材をフレンチの技で輝かせたディナーコースをご提供いたします。



「青森スペシャルディナーコース」イメージ

- フェア名：「産地と技の饗宴 青森フェア」
- 店舗：Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- 期間：2024年10月17日（木）～12月5日（木）
- 提供時間：ディナータイム 17:00～22:00（ラストオーダー 20:00）
- メニュー：「青森スペシャルディナーコース」（全9品）12,000円（税金・サービス料込）
- Webサイト：<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/aomori-fair2024.html>  
※ホテル公式 Web サイトからのご予約で、ワンドリンク特典をご用意しております。
- 協力：青森県

◎ご予約・お問合せ（読者）：Dining & Bar TENQOO（テックウ） レストラン直通 03-3211-0141

※記載の料金は、税金・サービス料込の料金です。写真はイメージです。

### ホテルメトロポリタン 丸の内

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 丸の内 広報担当 神谷まで  
〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-7-12 TEL 03-3211-3351(広報直通) E-mail [tatsuya.kamiya@nihonhotel.com](mailto:tatsuya.kamiya@nihonhotel.com)



[詳細資料]

■「青森スペシャルディナーコース」メニュー内容

※下線部分は青森県の食材を使用しております。

- ・アミューズ ブーシュ
- ・本日の魚のマリネ 青森県産黒にんにくのピューレ 小かぶのサラダ
- ・本日のスープ
- ・青森県産アンコウのムニエル 塩わかめバター風味
- ・“NAMIKI 牛”サーロインステーキ  
青森県の大地の恵み アピオスと“青森きくらげ”と共に
- ・“桃川 にごり酒”のグラニテ
- ・青森県産りんごのタルトタタン 柚子の香り
- ・TENQOO オリジナルブレンド プレミアムコーヒー
- ・プティフール



[PICK UP メニューのご紹介]



**青森県産アンコウのムニエル 塩わかめバター風味**

晩秋から冬にかけて旬を迎えるアンコウを、ミネラル豊富な青森の海で採れたわかめなどの海藻と共にムニエルにしました。

上品な味わいのアンコウにやさしく火入れをすることで、ふっくらとした食感に仕上げています。香ばしいバターと磯の香りのする海の恵みの一品です。



**“NAMIKI 牛”サーロインステーキ**

**青森県の大地の恵み アピオスと“青森きくらげ”と共に**

八甲田のふもと青森県七戸町で育てられた“NAMIKI 牛”。

赤身の旨味と適度な霜降りのバランスが良く柔らかい食感のサーロインに、濃厚なマデラソースを合わせました。肉厚でこりこりとした食感の“青森きくらげ”と、ほくほくとして甘みのあるアピオスを添えております。



**青森県産りんごのタルトタタン 柚子の香り**

青森県が誇る旬のりんごと、香り華やかな柚子を使用したデザート。

パイ生地の上に、じっくりとローストして風味を凝縮させたりんごと柚子のゼリー寄せを重ね、アーモンドクリームを組み合わせせております。

パティシエこだわりの爽やかな和のアクセントが光る一皿をお楽しみください。

以上