



2022年6月10日
日本ホテル株式会社
東日本旅客鉄道株式会社

「はこビュン」で輸送した新鮮な「青森県陸奥湾産 活ホタテ」を ホテルレストランで提供します

～ホテルメトロポリタン（池袋）・ホテルメトロポリタン 丸の内にて6月10日（金）より販売開始～

- 日本ホテル株式会社（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：里見雅行、以下「日本ホテル」）と東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤祐二、以下「JR 東日本」）は連携して、JR 東日本グループが展開する列車を活用した荷物輸送サービス「はこビュン」で輸送した、青森県陸奥湾産 活ホタテを使用したメニューを提供します。
- 2022年6月10日から7月29日の期間、東北新幹線はやぶさ16号にて新青森駅から東京駅まで新鮮な活ホタテを輸送します。青森県陸奥湾産 活ホタテは食物性プランクトンが豊富な自然環境の中で漁業者が大切に育てており、他にはないまろやかな甘味と肉厚な身が特徴です。
- 今後も日本ホテルとJR 東日本は連携して、季節の鮮魚や甲殻類といった魚介類などを「はこビュン」で輸送し、日本ホテルが運営するホテルのレストランにて提供していきます。

概要

- 実施日：2022年6月10日（金）～2022年7月29日（金）
毎週金曜日のディナータイム
- 対象店舗：ホテルメトロポリタン（池袋） 四季彩茶寮「旬香」
ホテルメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOO
- 提供食材：青森県陸奥湾産 活ホタテ
- 輸送列車：東北新幹線 はやぶさ16号
新青森駅9：53発→東京駅13：04着
※列車の運行状況により変更となる場合があります
- 内容・料金：ホテルにより異なります（別紙参照）



青森県陸奥湾で獲れたホタテを新幹線で輸送

<参考>

「はこビュン」について

速達性・定時性に優れ、環境にも優しいという鉄道の強みを活かし、JR 東日本グループが展開している荷物の輸送サービスです。鉄道によって地域とモノをつなぐことで、地域の魅力発信を行い、人々の豊かなくらしづくりや社会課題の解決に向けて取り組んでいます。



即日お届け列車便

各ホテルのプラン詳細

ホテルメトロポリタン（池袋） 四季彩茶寮「匂香」

お客さまのお好みにあわせ調理した新鮮な帆立貝をご堪能いただけます。
毎週金曜ディナータイムのみ数量限定でご用意いたします。

- メニュー：・陸奥湾産活帆立貝のお造り
帆立貝の食感と甘味をお楽しみください。
- ・陸奥湾産活帆立貝の浜焼き
香り高いあおさ海苔と一緒に炭火で炙ったお酒に合う一品です。
- ・陸奥湾産活帆立貝の鉄板焼き
バターと醤油で軽く炒めた香ばしい帆立貝をご堪能ください。

■料 金：各 2,450 円（税金・サービス料込） 数量限定

◎お問合せ TEL：03-3980-5533（レストラン予約）

（対応時間 10:00～20:00）

Web サイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.html>



ホテルメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOO

Dining & Bar TENQOO では、“活帆立貝柱のポワレ サフラン香るヴァンプランソース”を提供いたします。“ひも”を煮詰めサフランで香りを加えたヴァンプランソースに、絶妙な火入れ加減でとろりとした食感に仕上げた貝柱と、“きも”のムニエルとの相性は抜群。一口で食べたくなる程の濃厚な旨味をお楽しみいただけます。和のエッセンスとして、優しい磯の香りがする生のりとしらすのガレットをアクセントに付け合わせました。



■実施内容：対象コース内のメニュー“本日のお魚のポワレ”を追加料金（500 円）にて
“活帆立貝柱のポワレ サフラン香るヴァンプランソース”へアップグレードいたします。

■対象コース：①TENQOO デイナーコース A 1 名さま 8,800 円（税金・サービス料込）
②TENQOO デイナーコース B 1 名さま 11,000 円（税金・サービス料込）

■追加料金：500 円（税金・サービス料込）

■注文方法：対象メニューご注文のお客さまへレストランスタッフより提案をいたします。

■注意事項：各日 10 食程度、無くなり次第終了いたします。
食材の入荷状況により、付け合わせの食材などが変わる可能性があります。

◎お問合せ TEL：03-3211-0141（レストラン直通）

（対応時間 9:00～22:00）

Web サイト：<https://marunouchi.metropolitan.jp/topics/aomori-scallop.html>