



PRESS RELEASE

2026年1月吉日

ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」 東京駅上空 120 メートルで 近江米「きらみずき」・近江鴨 メニュー提供のお知らせ ～滋賀の食材 首都圏メニューフェア 2025～

この度、株式会社 FOOD FIELD CREATIVE では、滋賀県産の環境にこだわった魅力ある食材の PR を担当しており、今回ホテルメトロポリタン 丸の内様で近江米・近江鴨が採用されたのでお知らせします。

ホテルメトロポリタン 丸の内（東京都千代田区／総支配人 桃谷 健志）で、滋賀県の豊かな自然が育んだ食材が採用されました。館内レストラン「Dining & Bar TENQOO（ダイニング&バー テンクウ）」において、ディナーコース料理メニューに近江鴨と近江米（1/16～）、朝食メニューとして近江米「きらみずき」（2/1～）の提供が始まりましたので、是非この機会にお楽しみください。



日本最大の湖・琵琶湖を中心に、三方を山々に囲まれた滋賀県は、清らかな水と肥沃な土壌に恵まれ、古くから質の高い農畜水産物と食文化を育んできました。さらに食材の美味しさと環境へのこだわりは、県全体で推進してきました。

参考：滋賀県「滋賀のおいしいコレクション」 <https://shigaquo.jp/>

こうした滋賀県の食材を、東京駅上空 120 メートルという特別なロケーションでお楽しみいただけます。

ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」でのお食事をきっかけに、滋賀の食材について、首都圏の方はもちろん、国内外から東京を訪れる観光客の皆さんに実感をしていただけたら嬉しいです。



■ The TENQOO Premium Breakfast

～東京駅上空で環境こだわり米・近江米「きらみずき」を味わう豊かな朝～

2026年2月1日より約1ヶ月間、ホテルメトロポリタン丸の内「Dining & Bar TENQOO」の朝食ビュッフェにて近江米「きらみずき」をご提供いたします。

「The TENQOO Premium Breakfast」は、和洋の多彩な料理を自由に選び、アレンジを楽し

しめる TENQOO ならではのビュッフェスタイル。日本の中心・東京から、季節ごとに全国の優れた食材を厳選してお届けしています。



今回提供する近江米「きらみずき」は、美食家に愛されるブランド米で、炊き上がりの美しさと、やさしい甘み、大粒でふっくらとした食感が特長です。滋賀県が 13 年をかけて開発してきました。また、栽培方法を環境こだわり栽培基準の中でもさらに厳しい「化学肥料(窒素成分)や殺虫・殺菌剤(化学合成農薬)不使用栽培」、または「オーガニック栽培」の 2 区分に限定し、安心・安全と美味しさを追求しましたお米です。品種の詳細については、下記のウェブサイトをご覧ください。

<https://shigaquo.jp/torikumi/kiramizuki.html>

■料金 :

▶ TENQOO でのご朝食ビュッフェ

お一人様 ￥3,200

お子様 (4 歳~12 歳) ￥1,600

▶ ルームサービス

和食 または 洋食 ￥3,800

■期間 :

2026 年 2 月 1 日から提供を開始し、近江米きらみずきの予定量がなくなり次第、終了となります。

■営業時間 :

朝食ビュッフェ 6:00~10:00 (10:30 clause)

※朝食ビュッフェはご宿泊以外のお客様もご利用いただけます。

ご予約は承っておりませんので、宿泊のお客様と同様に到着順でのご案内となります。



■ TENQOO ディナーコース A

近江鴨・近江米を使用した滋賀県産メニュー
を提供します

自然に配慮した環境で育てられた近江鴨は、肉質がやわらかく、臭みが少ないのが特長。フランス料理の技法をベースに、素材の旨みを最大限に引き出したメインディッシュとして小杉聰料理長が商品開発してくださいました。近江米「きらみずき」玄米を近江鴨の副菜として添えてご提供します。



滋賀県の恵みをたっぷり感じていただけるお料理を、ぜひこの機会に東京駅上空の夜景とともにご堪能ください。

- 内容 : TENQOO ディナーコース A
- メニュー名 : 滋賀県産“近江鴨”のロティ 特別栽培米“きらみずき”玄米の炊き込みと共に
- 料金 : 1万円 ※消費税を含めた総額表示です。
- 期間 : 2026年1月16日～2026年3月31日
- 営業時間 : ディナー17:00～22:00
- ドレスコード : スマートカジュアル
- 詳細 : 下記 URL でご確認ください。

https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/tenqoo_10000.html

■ ホテルレストラン情報

【店名】Dining & Bar TENQOO

(ダイニング&バー テンクウ)

【所在地】東京都千代田区丸の内 1-7-12
ホテルメトロポリタン 丸の内 27階
ディナー予約、レストランへのお問い合わせは、
下記 URL からお願ひいたします。



<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 FOOD FIELD CREATIVE は、令和7年度、滋賀県 農政水産部 みらいの農業振興課 食のブランド推進室より首都圏 PR 事業を受託しています。

■農政水産部 みらいの農業振興課 食のブランド推進室

担当 : 秋間

電話番号 : 077-528-3892 / Email : gc01@pref.shiga.lg.jp

■株式会社 FOOD FIELD CREATIVE

担当 : 石川 史子

電話番号 : 080-4116-7041 / Email : info@food-creative.com

HP : <https://ffcnippon.com/>

担当 : 重田 委久子

電話番号 : 070-9040-0407 / Email : shigeta.pr47@gmail.com