



HOTEL  
METROPOLITAN

KAWASAKI JR-EAST

報道関係者各位  
ニュースリリース

2024年12月2日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン 川崎

## 延岡と都城の魅力を、期間中前半・後半に分けてお届け Terrace and Tableにて「宮崎フェア」を開催

ホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田 文典）の「Terrace and Table」では2025年1月15日～4月14日の期間、宮崎県の食の魅力をbuffetメニューにて提供する「宮崎フェア」を開催いたします。

宮崎県と川崎市は「宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定書（通称 崎・崎モデル）」を締結しており、ホテルメトロポリタン 川崎では2021年より「おいしさ日本一」の宮崎牛の使用をはじめ、食や観光などの「日本のひなた宮崎県」の魅力発信および同市との連携関係について、ホテルのレストランを通じたプロモーションを行っており、今回の宮崎フェアは5回目となります。



チキン南蛮



宮崎辛麺



金寿カンパチのしゃぶしゃぶ



しまうら真鯛の鯛茶漬け



宮崎県産鶏と刻み大根のマリネ



鶏もも肉の炭火焼風



メヒカリのエスカベッシュ



あげみと季節野菜の天ぷら



マンゴーブリュレ

メニュー例（延岡編）

### ホテルメトロポリタン 川崎

本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎 広報担当 谷口・川崎 pr-kawasaki@metropolitan.jp  
〒212-0014 川崎市幸区大宮町 1-5 TEL.044-533-1111(代表) 受付：平日 10時～17時

5回目となる今回は、フェアを前半と後半に分け、前半の1月15日～2月28日は延岡市をクローズアップします。料理長の宮下が自ら宮崎県へ足を運び、宮崎県の食文化に触れるとともに、食材一つ一つを吟味してメニューを考案しました。

延岡発祥のチキン南蛮や辛麺をホテル流にアレンジ、日向灘沖等のごく一部の深海にしか生息しないメヒカリを使用したエスカベッシュ、日向灘の黒潮と豊後水道の沿岸流によって育まれたしまうら真鯛や金寿カンパチなど延岡の食材を中心に、南国宮崎の食材を使用した料理の数々を、ランチbuffetとディナーbuffetをご用意いたします。



全国和牛能力共進会において、史上初の4大会連続内閣総理大臣賞を受賞した、“おいしさ日本一”宮崎牛の提供も予定しております。



本格麦焼酎 天の刻印 宮崎 20度

本格焼酎出荷量10年連続日本一の宮崎県から、明治38年創業の佐藤焼酎製造場の各種焼酎をご用意。名水祝子川深層水を使用した本格焼酎もお楽しみいただけます。

清流五ヶ瀬川の潤沢な伏流水を使用した、宮崎県唯一の清酒専門酒造会社の千徳酒造の日本酒も用意いたします。

## ■「宮崎フェア」概要

名称： 宮崎フェア

実施期間： 2025年1月15日（水）～4月14日（月）

延岡編： 1月15日（水）～2月28日（金）

都城編： 3月1日（土）～4月14日（月）

提供時間： ・平日 [ランチ] 11:30～15:00  
[ディナー] 17:30～21:30（最終入店 20:00）

・土日祝 [ランチ] 11:00～15:10 ※100分制  
[ディナー] 17:00～21:30 ※120分制（最終入店 19:30）

料金： 

	ランチタイム	ディナータイム
--	--------	---------

大人（中学生以上） ￥4,700 ￥6,000

小人（小学生） ￥2,200 ￥3,000

幼児（4歳以上の未就学児） ￥1,100 ￥1,500

※税金・サービス料込み

予約： WEBまたはレストラン直通電話（044-533-1129）より

WEB：<https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/miyazaki2025.html>

## ■メニュー例【延岡編】

- ・金寿カンパチのしゃぶしゃぶ
- ・冷や汁
- ・しまうら真鯛の鯛茶漬け
- ・メヒカリのエスカベッシュ
- ・宮崎県産鶏と刻み大根のマリネ
- ・あげみと季節野菜の天ぷら
- ・宮崎辛麺
- ・マンゴーブリュレ（デザート）
- ・チキン南蛮
- ・へべすゼリー（デザート）
- ・鶏もも肉の炭火焼風

※3月1日（土）からの都城編では、都城ならではの料理を提供。詳細は決まり次第お伝えいたします。

※仕入れの状況によりメニューは変更となる場合がございます。

## ■参考：延岡の海産物



### メヒカリ

日向沖等ごく一部の深海に生息するエメラルドグリーンに光る目を持つ深海魚。淡白な白身が特徴です。



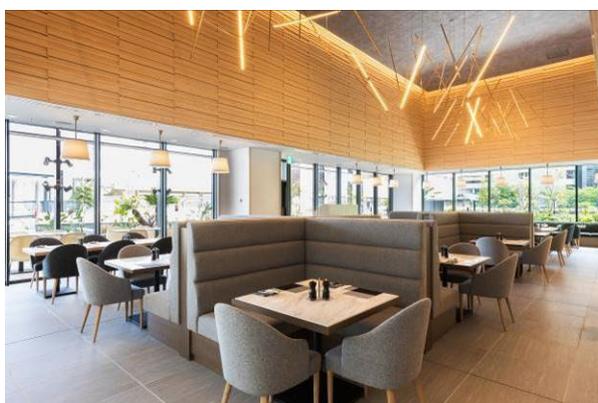
### しまうら真鯛

豊後水道と日向灘に挟まれた潮の流れが速い離島島浦島の好漁場で獲れる、くせのない身と弾力のある肉質です。



### 金寿カンパチ

潮の流れが速く、きれいな環境で育てられたカンパチはコリコリとした食感と脂の甘みが特徴です。



## ■店舗情報

- ・オールデイダイニング「Terrace and Table（テラスアンドテーブル）」
- ・住所：神奈川県川崎市幸区大宮町 1-5 ホテルメトロポリタン 川崎 2 階（JR 川崎駅西口より徒歩 2 分）
- ・お問合せ・ご予約：044-533-1129（レストラン直通、10:00～20:00）

### ■宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定書（通称 崎・崎モデル）について

両自治体の持つ資源や特性、強みを活かした都市と地方の連携による、新しい価値の創造モデルを確立するとともに、それぞれの地域の活性化および持続的成長に向けた取組を推進する協定。

国産木材等を活用した豊かなまちづくり、活力や魅力のある産業づくり、新しい未来を創造する多様な人づくりを行っています。

以上