

～ 2021年8月6日より予約・販売開始 ～

「レストラン ミッシェル ナカジマ」ディナーコース付き宿泊プラン

JR 鎌倉駅東口より徒歩約 2 分に位置するホテルメトロポリタン 鎌倉（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／深澤 一郎）は、鎌倉野菜や産地から届く新鮮な魚介類等をつかった本格フランス料理を提供する、「レストラン ミッシェル ナカジマ」のディナーコースが付いた宿泊プランを販売します。



「レストラン ミッシェル ナカジマ」ディナーコース付き宿泊プラン

- 予約・販売開始：2021年8月6日（金）
- 宿泊プランに含まれる2つの特典：
 - ①ご夕食：「レストラン ミッシェル ナカジマ」（ホテルよりタクシーで約 15 分／徒歩約 30 分）
 - ②ご朝食：「Café&Meal MUJI」（ホテル1階）
- 料金：1室 37,120 円～ 1部屋あたり（2名利用）※サービス料・消費税込み
- 追加オプション（有料）：

ホテル車寄せからレストランまでの片道を粋な俵夫がご案内します。料金 9,000 円 ※消費税込み
- ご予約：<https://kamakura.metropolitan.jp/> ※ご予約は WEB のみで承ります
お問い合わせ：電話 0467-60-1111（代表）

－ホテル概要－

宿泊しなければ分からない古都・鎌倉の新しい魅力を発見して頂きたい“心魅かれる新たな古都へ”をテーマとしました。安心とくつろぎのひとときをご提供するホテルの社会的役割を果たしつつ、お客様と従業員をはじめ全ての皆様の健康と安全を最優先し、感染症予防の取り組みを実施。あたたかみのあるサービスで鎌倉の魅力を感じる空間と時間を提供します。

- 名称：ホテルメトロポリタン 鎌倉（2020年4月24日開業） □ 構造：地下1階地上5階
- 住所：〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町 1-8-1 □ 客室数：138室（12種類）全室禁煙
- 施設：1階 Café&Meal MUJI（レストラン）、MUJIcon（物販店）

【添付資料】

■「レストラン ミッシェル ナカジマ」について

鎌倉野菜や産地から届く新鮮な魚介類等をつかった、本格フレンチレストラン。シェフの中嶋秀之氏は、ミュンヘン日本国総領事館公邸料理人として渡独経験があり、当時の河野外務大臣より優秀として表彰されました。彩り豊かな料理と共に素敵な時間をお楽しみいただけます。

【ディナーメニュー】

シェフのスペシャリテがついた、前菜 3 種・お肉 & お魚 W メインにデザートなど全 9 品

【ドリンク】

シャンパーニュやビール、ソフトドリンク等のグラスドリンクが 1 名様につき 1 杯つき

※シェフのスペシャリテ

滑らかに仕上げた季節の野菜のフォンダンに、軽くポイルしたオマール海老を乗せて、オマール海老のコンソメジュレをかけた一品です。



レストラン ミッシェル ナカジマ（ホテルよりタクシーで約 15 分／徒歩約 30 分）

住所：神奈川県鎌倉市常盤 648-4 スカイ鎌倉 1-1F 電話：0467-32-5478

■「Café&Meal MUJI」について

もぎたてのトマトをまる齧りしたときの、あのみずみずしい甘みや酸味。Café&Meal MUJI が大切にしているのは、たとえばそんな「素の食」のおいしさです。太陽や土、水の恵みがたっぷりと染み込んだ素材そのものの味を生かし、自然のうま味を引き出すために、できる限りシンプルに調理しています。化学調味料は最小限に抑え、保存料はいっさい使用しない、カラダにやさしく、世界にやさしく、食べて美味しい「素の食」をお召し上がりいただけます。

【朝食メニュー】

地元食材である「鎌倉しらす」や「鎌倉海藻ポーク」等を使用したメニューをご用意します。選べるメイン料理として、和食の「とん汁としらすの定食」もしくは、洋食「ポークキーマカレーのホットサンド」からお選びいただけます。ブッフェコーナーでは、各種パン・ソフトドリンク・シリアルや、ヨーグルトをご自由にお取りいただけます。



Café&Meal MUJI（ホテル 1 階）

住所：神奈川県鎌倉市小町 1-8-1 ホテルメトロポリタン鎌倉 1 階 電話：0467-22-7852