

～ 2023年6月24日より予約・販売開始 ～

からすみ蕎麦「月と松」ディナーコース付き宿泊プラン

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、鎌倉野菜などをふんだんに用いて季節感あふれるおばんざいや、伝統的な日本料理と自家製のからすみを存分に味わえるからすみ蕎麦、甘味など全7品をお楽しみいただける「月と松」のディナーコースが付いた宿泊プランを販売します。



「月と松」ディナーコース付き宿泊プラン

- 予約開始：2023年6月24日（土）～
- 宿泊期間：2023年7月1日（土）～
- 宿泊プランに含まれる2つの特典：
 - ①ご夕食：「月と松」（ホテルよりタクシーで約6分／徒歩約20分）
 - ②ご朝食：「Café&Meal MUJI」（ホテル1階）
- 料 金：1室 21,920円～（1名様利用の場合）／29,920円～（2名様利用の場合）※サービス料・消費税込み

－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、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】

■「月と松」について

食材は厳選された鎌倉の海の幸をはじめ、鎌倉野菜などをふんだんに用いて季節感あふれるおばんざいや、伝統的な日本料理が楽しめ、料理に合わせた日本酒やノンアルコールドリンクもご用意しております。

メインの「からすみ蕎麦」は、打ちたての蕎麦と古来の技術で仕立てた自家製のからすみを味わえる逸品です。また、季節の蕎麦もお楽しみいただけます。

店舗は、4 世代が暮らしていたという庭付きの木造 2 階建ての家屋で、波打ちガラスや、彫りが美しい欄間など、築 100 年の味わいがそこかしこに感じられ、落ち着いた雰囲気の中ゆったりと食事をお楽しみいただけます。

【ディナーメニュー】 お料理 5 品とお蕎麦、甘味の全 7 品

※自家製のからすみ

姫路沖の坊勢島（ぼうぜじま）からボラの卵巣を仕入れ、塩漬け・乾燥させた自慢の逸品です。スライスされたからすみは、ねっとり濃厚な味わいを、パウダーは芳醇な香りをお楽しみいただけます。

月と松（ホテルよりタクシーで約 6 分／徒歩約 20 分）

住所：神奈川県鎌倉市材木座 5-10-50 電話：0467-84-8208



■「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。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、「干物と豚汁の定食」もしくは、「アメリカンブレックファースト」、「2 種のあいかけカレー」からお選びいただけます。buffet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