



【ホテルメトロポリタン】春の訪れを感じる彩り鮮やかなビュッフェ 「Spring Festival」&「Spring Vacation」Buffet を開催

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）の人気のビュッフェレストラン オールデイダイニング「クロスダイニング」では、2025年3月1日（土）から3月14日（金）まで「Spring Festival Buffet」を、春休み期間中の3月15日（土）から4月6日（日）までは、一部料理がパワーアップして登場する「Spring Vacation Buffet」を開催いたします。

日本料理、西洋料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るい「春”の素材を楽しむ」をコンセプトに春の訪れを感じるお料理の数々をご用意いたします。旬の素材を使用し見た目も華やかなオリジナルメニューが豊富に揃った、季節感あふれるお食事をお楽しみください。



■店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

■期間：「Spring Festival Buffet」 2025年3月1日（土）～3月14日（金）

ランチ <平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> 11:30a.m.～3:30p.m.（120分制）

*ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。

ディナー<平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.～7:00p.m. ②7:30p.m.～9:30p.m.（120分・2部制）

「Spring Vacation Buffet」 2025年3月15日（土）～4月6日（日）

ランチ <平日> 11:30a.m.～2:30p.m. *ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。

<土日祝> ①11:30a.m.～1:10p.m. ②1:45p.m.～3:25p.m.（100分・2部制）

ディナー<平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.～7:00p.m. ②7:30p.m.～9:30p.m.（120分・2部制）

■ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイニング専用予約 10:00a.m.～8:00p.m.）

公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/spring_buffet.html

Spring Festival Buffet & Spring Vacation Buffet

鮮やかな緑やピンク、黄色など、春を連想させる彩り豊かな料理の数々をご用意しました。また、春は新生活を迎える節目の時期として、一部健康や美容を意識したメニューも取り入れました。

【前菜】

前菜では、中東諸国の伝統的料理で、ひよこ豆から作られるペーストの「フムス」や、ピータンと数種類の野菜を細かく刻んで豆腐と合わせた「ピータン豆腐」など、見た目鮮やかなヘルシー料理をお楽しみいただけます。

【西洋料理】

筍、菜の花、芽キャベツなど春の素材とともにポトフ風に仕立てた「ロールキャベツ・サルシッチャ」や、あさをアクセントに旬のグリーンピースをふんだんに使用した緑が鮮やかに映える「グリーンリゾット」、春野菜を添えて提供する「旬魚のブランチャ」など、旬の野菜を用いた料理をご堪能ください。脂肪に変わる炭水化物の吸収を抑える働きがある白いんげん豆と帆立貝を合わせた、健康を意識したスパイス料理「白いんげん豆とスパイスの軽いラグー 帆立貝のパンソテー」もご賞味ください。

【日本料理・中国料理】

日本料理では、吟味して仕入れた旬の「鯖」にふき味噌を塗り、じっくりと焼き上げることで、魚の旨みと味噌の風味がしっかりと絡み合った深い味わいをお楽しみいただける「鯖のふき味噌焼き」をご用意しました。中国料理では、冬から春が旬の高菜漬けとともに魚介を煮込んだほのかな辛みが食欲をそそる一品をご提供します。

【スイーツ】

食べやすい大きさの一口「桜餅」や、ほのかに感じる桜風味の「杏仁豆腐」、季節のフルーツを使用した「タルト」、サッパリとした味わいが食事の締めくくり最適な「日向夏とヨーグルトのヴェリーヌ」など、色とりどりの見た目も楽しいスイーツの数々をご堪能いただけます。



【前菜】フムス ローストカリフラワー
エクストラヴァージンオイル



【前菜】ピータン豆腐



【西洋】ロールキャベツ・サルシッチャ
春野菜の『ポトフ』仕立て



【西洋】グリーンリゾット



【西洋(ランチのみ)】旬魚のブランチャ
スプリングベジタブル サフランエマルジョン



【西洋】白いんげん豆とスパイスの軽いラグー
帆立貝のパンソテー



【日本】鯖のふき味噌焼き



【中国(ディナーのみ)】海老と帆立貝と
白身魚の高菜漬け煮



【スイーツ】桜餅、季節のタルト
桜の杏仁豆腐 など

Spring Vacation Buffet 限定メニュー

3月15日(土)からの「Spring Vacation Buffet」では、この期間限定のメニューをお楽しみいただけます。旬魚と桜海老にさっぱりとした野菜ソースをかけた「旬魚のパンソテー 桜海老のラヴィコットソース 白いんげん豆とスパイスの軽いラグー」や、濃厚な旨みと芳醇な香りが特徴のオマール海老のソースを使ったリゾットにそら豆を飾った「海老とそら豆のオマールソースリゾット」、春野菜を添えたポークに風味豊かなゴルゴンゾーラチーズのクリームソースを合わせた「ポークのブランチャ スプリングベジタブル ゴルゴンゾーラクリーム」など、シェフが腕を振ったホテルならではの味をご堪能ください。また、春らしい緑が鮮やかな大豆ミートを用いたヘルシーな一品として、「大豆ミートサルシッチャと春野菜のピッツア」をご用意しました。ヘルシーメニューながら見た目も味も楽しんで召し上がっていただけるように仕上げました。通常をご用意している日本料理の天麩羅では、筍や菜の花などその時々旬の野菜をご提供いたします。スイーツでも、クロスダインのおすすめであるバスクチーズケーキを、この期間限定で「木苺のバスクチーズケーキ」にしてご用意いたします。柑橘をあしらった繊細なクレープの層とクリーム断面が魅力的な「ミルクレープロールケーキ」など、「Spring Festival Buffet」にはない料理をぜひご賞味ください。



【西洋(ディナーのみ)】旬魚のパンソテー 桜海老のラヴィコットソース 白いんげん豆とスパイスの軽いラグー



【西洋(ディナーのみ)】海老とそら豆のオマールソースリゾット



【西洋(ランチのみ)】ポークのブランチャ スプリングベジタブル ゴルゴンゾーラクリーム



【西洋】大豆ミートサルシッチャと春野菜のピッツア



【日本(ディナーのみ)】海老と旬野菜の天麩羅



【スイーツ】木苺のバスクチーズケーキ、ミルクレープロールケーキ、苺の生チョコレートショートケーキ

こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」や、クロスダインおすすめ「ビーフシチュー」や「ビーフストロガノフ」、自慢のピザ窯で焼き上げるピザをご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、旬の貝を使用した特製「海鮮貝だし汁」で味わう「野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、ディナータイム限定のお寿司をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。クロスダインおすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や深い味わいの炒め物、麺類などが楽しめ、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。

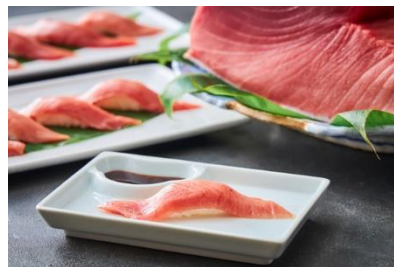


タイムサービス

お時間限定で提供する「タイムサービス」がお楽しみいただけます。ランチタイムとディナータイムそれぞれ特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆「黒潮本マグロ」にぎり寿司 <ランチタイム メニュー>

深い赤色の身と、美しい大理石模様のような脂の入り方が特徴で、ふくよかな味わいと、口の中でほどけるような舌触りの「黒潮本マグロ」をにぎり寿司でご用意いたします。



◆最高の肉質 5 等級“仙台牛 100%”ハンバーグステーキ <ディナータイム メニュー>

ご馳走に欠かせない「ハンバーグ」は厳選したお肉でご用意いたします。和牛ならではの肉の旨みをしっかり堪能していただける一品です。まろやかな風味と豊かな肉汁をアツアツ焼きたてでお楽しみください。



●ランチタイム メニューご提供時間

<平日> 2:30p.m.～

<土日祝> 3/1～3/14

①12:30p.m.～/②2:30p.m.～

・3/15～4/6

①12:30p.m.～/②2:20p.m.～

●ディナータイム メニューご提供時間

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> ①5:30p.m.～/②8:00p.m.～

※なくなり次第終了となります。※ご提供時間は目安です。

【料 金】

■「Spring Festival Buffet」2025年3月1日(土)～3月14日(金)

ランチ	平日	土・日
大人	¥3,900	¥4,500
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,000
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4～6歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日
大人	¥4,700	¥5,600
シニア(65歳以上)	¥4,200	¥5,000
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4～6歳)	¥1,200	¥1,400

■「Spring Vacation Buffet」2025年3月15日(土)～4月6日(日)

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥4,500	¥5,000
シニア(65歳以上)	¥4,000	¥4,500
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,600
お子様(4～6歳)	¥1,200	¥1,300

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥5,000	¥6,000
シニア(65歳以上)	¥4,500	¥5,500
お子様(小学生)	¥2,600	¥3,000
お子様(4～6歳)	¥1,300	¥1,500

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約15種類

◆フリーフォードリンク・120分（飲み放題）もご用意しております。

■スタンダード（¥2,800）

瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、サワー各種、カクテル各種

■プレミアム（¥3,800）

生ビール、ワイン（赤・白・スパークリング）、日本酒、焼酎、ウイスキー、フルーツ入りサワー各種、カクテル各種

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※シニア、お子様はすでに優待料金となっておりますので他の優待との併用はできません。

※状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



1F オールデイダイニング「クロスダイニング」 All Day Dining Cross Dine

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/index.html>

＜本件に関するお問い合わせ＞

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・新藤（しんどう）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)