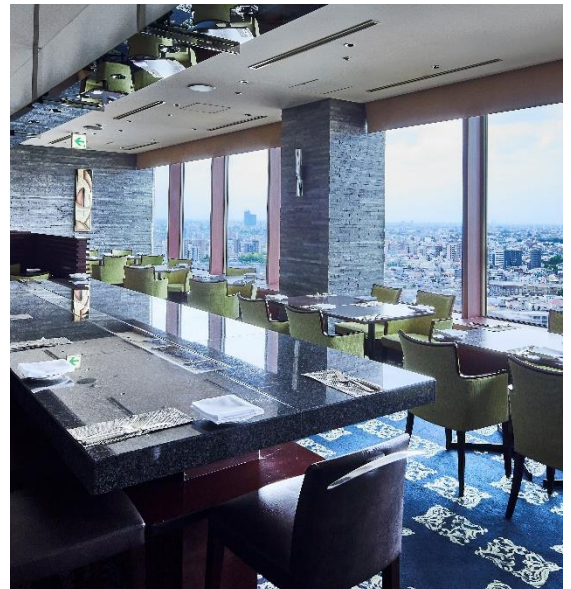




【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」がお届けする春の豪華ランチ  
**4種から選べるメイン料理**  
**「オーヴェストラランチ」**

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）ダイニング&バー「オーヴェスト」では、2025年3月1日（土）から前菜盛り合わせ、選べるメイン料理、季節のパフェをお楽しみいただける人気の「オーヴェストラランチ」をこの春の新しいメニューにてご提供いたします。地上 100mからの素晴らしい景色とともに、贅沢なひとときをお過ごしください。



■店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

■期間：2025年3月1日（土）～5月6日（火・振休）

※毎週火曜日は休業日となります。※4月29日、5月6日は営業いたします。

■時間：11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）

※土曜・日曜・祝日のランチご予約は12:00p.m.より承ります。（3月30日（日）までのご案内）

■ご予約・お問い合わせ：03-3980-5533（レストラン予約 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。

■公式 WEB サイト：

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovestlunch.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）・小池（こいけ）

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

## ■オーヴェストラチ ¥3,000～

旬の素材をたっぷりと盛り込んだ前菜 4 種とみずみずしいミックスハーブサラダのプレートからはじまるランチです。メイン料理は、4 つの選択肢からお好みでチョイスいただけます。パスタはあざりと水菜の風味豊かなリングイネと、高知県須崎産の新鮮な釜揚げしらすを使用したスパゲッティーニ、サーモンを香ばしく焼き上げ、春らしいソースで味わう魚料理、ヘーゼルナッツを粗く砕いて加えることで、食感も楽しみながら、肉や玉ねぎのエキスと調和した奥深い味わいのソースで楽しむ鶏肉料理からお選びいただけます。フィナーレを飾るのは、和の趣と洋の技が融合した「抹茶と柑橘のパフェ」です。抹茶のコクのある苦みと爽やかな柑橘のマリアージュをご堪能ください。ご家族やご友人とのお集まりに最適な内容となっております。個室もご用意しておりますので、この機会にぜひご賞味ください。



### 【メニュー】

【前菜】 前菜 4 種とミックスハーブサラダのプレート

【メイン料理】～下記よりお選びいただけます～

- ・あざりと水菜のスパゲッティ リングイネピッコレ
- ・高知県須崎産釜揚げしらすのマリナーソース  
スパゲッティーニ
- ・アトランティックサーモンのインパデッラ  
春キャベツのピュレとバターソース (+¥800)
- ・国産鶏の軽い煮込み ヘーゼルナッツのソース  
(+¥1,000)

【デザート】抹茶と柑橘のパフェ

コーヒーと小菓子



国産鶏の軽い煮込み ヘーゼルナッツのソース

※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。 ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。  
※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

## ダイニング&バー「オーヴェスト」

Dining & Bar **Ovest**

多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからバータイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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

