

【ホテルメトロポリタン】クロスダイニングで香川・愛媛の味を満喫！
「～春の瀬戸内紀行～香川・愛媛フェア」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」にて、2025年4月7日（月）より、「～春の瀬戸内紀行～香川・愛媛フェア」を開催いたします。四国の瀬戸内海に面し、美しい自然と恵まれた気候の両県は、新鮮な魚介類が豊富です。香川県は“うどん県”やオリーブ栽培発祥の地があることで知られ、また、愛媛県は温暖な気象条件のもと育てられた柑橘類が有名です。特産品を使ったメニューやご当地グルメなど、香川県と愛媛県ならではの魅力あふれる料理の数々を、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ご提供いたします。また、5月3日（土・祝）～5月6日（火・振休）は「愛媛県産真鯛のナージュ」をはじめ、「瀬戸内レモンの生絞りモンブラン」などをご用意いたします。特別な4日間をお楽しみください。



- フェア名：「～春の瀬戸内紀行～香川・愛媛フェア」
 - 開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイニング」 ※他レストランでも同時開催
 - 開催期間：2025年4月7日（月）～6月1日（日）
 - 時間：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。
<5/3～5/6> 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・休日> 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/kagawa_ehime_fair_buffet.html
- 協力：香川県、愛媛県



香川・愛媛フェア ビュッフェメニュー

両県の特産・名産品を使用した料理や、その土地ならではの郷土料理・名物グルメなどをアレンジした魅力あふれるオリジナル料理の数々をご提供いたします。

【前菜】

旬の筍と品質が良く甘みを蓄えた香川県産のブロッコリーを唐辛子と一緒に炒め、ピリ辛に仕上げました。食欲をそそる一品は、おつまみとしてお酒との相性も抜群です。

【西洋料理】

柔らかな肉質の愛媛県産「松山どり」をソテーし、酸味がきいてさっぱりとした赤ワインビネガーソースでご提供する「愛媛県産松山どりのソテー ヴァンルージュビネガーソース」や、バター、醤油、胡椒などで炒めたかしわ(鶏肉)をご飯にのせた香川県のB級グルメ「かしわバター丼」、愛媛の郷土料理「じゃこ天」を独自にアレンジした特産品で、サクッ・ジュワツとした食感がたまらない「じゃこカツ」は、やみつきになること間違いなしの一品です。この時期が旬の愛媛県産真鯛を使用した色鮮やかなアクアパッツァに、しっかりとした赤身の旨み、さっぱりとした豚の甘みが楽しめる香川県のブランド豚肉「オリーブ豚のプランチャ」もご堪能ください。食物繊維が豊富で、プチプチした食感にふわっとした軽い口当たり、滑らかな舌触りが特徴の愛媛県産の「押しはだか麦」は、リゾットにしてご提供します。

【日本料理】

「うどん県」と言われる香川県の「讃岐うどん」。つるりと喉ごしがよくコシの強い麺は、弾力がありもちっとした食感がクセになります。鯉の風味をきかせた甘みとコクがある、うどんとの相性もピッタリな出汁でお召し上がりください。あっさりとした優しい味わいで、麦の香ばしい風味が特徴の「はだか麦味噌」を使った豚汁に、汁を含むとまるでお餅のような弾力のある食感になる愛媛県名物「松山あげ」ともにご堪能ください。

【中国料理】

「愛媛県産青葱と豆腐干の山椒風味」は、シャキッと歯切れがよく、食味・香りがともに良い愛媛県産「青葱」と、豆腐に圧力をかけて水分を抜き乾燥させた「豆腐干」を和えて、程よく心地よい痺れが残る山椒で味付けをしました。讃岐の香川県三木町で大切に育てられた「さぬきくらげ」は卵と一緒に炒めました。味のクセが少なく、栄養豊富で低カロリー、かつ美味しさが詰まった一品をご賞味ください。

【スイーツ】

春から夏にかけて旬の時期を迎える、さっぱりとした甘みが特長の「河内晩柑」や、爽やかな酸味と豊かな風味の「ブラッドオレンジ」、瀬戸内海の温暖な気候で育った柑橘類を中心としたフルーツを使ったタルトなど、食事の締めくくりまで両県の素材を堪能できるスイーツをご用意いたします。



【前菜】筍と香川県産ブロッコリーの
ペペロンチーノ



【西洋】愛媛県産松山どりのソテー
ヴァンルージュビネガーソース



【西洋(ランチのみ)】かしわバター丼



【西洋(ランチのみ)】じゃこカツ



【西洋(ディナーのみ)】愛媛県産
真鯛のアクアパッツァ



【西洋(ディナーのみ)】香川県産オリーブ豚の
プランチャ タブナードソース



【西洋】押しはだか麦入りリゾット
シャンピニオンデュクセル



【日本】香川県産讃岐うどん



【日本】はだか麦味噌の豚汁
松山あげを入れて



【中国】愛媛県産青葱と豆腐干の山椒風味



【中国(ランチのみ)】
香川県産さぬきらげと卵の炒め



【スイーツ】河内晩柑のヴェルース、ブラッド
オレンジゼリー、香川・愛媛県産柑橘使用
フルーツタルト

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で特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆ふかひれ入りあんかけおこげ <ランチタイム>

中国料理のシェフ特製ふかひれ入りあんかけを、中華おこげにかけてお召し上がりいただけます。香ばしい香り、パリパリのおこげ、あんのとろりとした食感をご一緒にお楽しみください。



◆和牛 100%ハンバーグステーキ <ディナータイム>

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をご賞味ください。



●ランチタイム メニューご提供時間

<平日> 2:30p.m.~

<土日祝> ①12:30p.m.~/②2:30p.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。

ゴールデンウィーク (5/3~5/6) おすすめメニュー

5月3日(土・祝)~5月6日(火・振休)はゴールデンウィーク期間として、より香川・愛媛県を感じていただける料理や、旬の素材などを使用した料理をご用意いたします。前菜では、愛媛県の郷土料理である小魚をすり身にして揚げた練り製品「じゃこ天」を茄子と合わせておろしポン酢であっさり召し上がっていただける冷やし煮物や、定番料理である「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」は贅沢に和牛を使ってご提供いたします。西洋料理では、身が締まっていて旨みたっぷりの「愛媛県産真鯛」を赤ワインビネガー、香味野菜とともに煮詰め、色鮮やかな旬野菜を飾って仕上げました。日本料理では、丁寧に下ごしらえをし手間暇かけてしっかり味が染み込むまで煮込んだ、プロの味を堪能いただける「肉じゃが」をご用意しました。中国料理は、愛媛県の岩城島で採れたレモンの搾りかすを混ぜた餌を食べて育った「レモンポーク」を、黒豆を発酵させた調味料「豆鼓」と一緒に蒸しました。味噌のような独特の風味と香り、コクが肉の旨みをより引き出し、箸が進む一品です。スイーツでは、香川県の特産品「和三盆」を使った上品な甘さの苺のショートケーキや、その場で一つひとつ絞りながらご提供する瀬戸内レモンを使ったモンブランをご賞味ください。



【前菜】愛媛県産じゃこ天と茄子の冷やし煮物
おろしポン酢



【西洋(ディナーのみ)】和牛ローストビーフ
低温調理 64℃仕立て



【西洋(ディナーのみ)】愛媛県産真鯛のナージュ
旬野菜とともに



【日本】牛バラ肉と旬野菜の肉じゃが



【中国(ディナーのみ)】レモンポークの豆鼓蒸し



【スイーツ】和三盆使用 苺のショートケーキ
瀬戸内レモンの生絞りモンブラン

.....

タイムサービス 【ゴールデンウィーク (5/3~5/6) 期間限定タイムサービス】

◆本鮪のネギトロ丼 いくら添え <ランチタイム>

滑らかな舌触りととろける良質な脂が絶品の本鮪をネギトロ丼にしてご提供します。一緒に盛り付けたいくらとともに、ご堪能ください。



◆和牛 100%ハンバーグステーキ トリュフソース <ディナータイム>

この期間限定で、和牛 100%ハンバーグステーキのソースがトリュフソースに変わります。刻んだ黒トリュフが入ったフンドボー風味のソースが、和牛の味を引き立てます。トリュフの芳醇な香りとともに、特別な一皿をお楽しみください。



●ランチタイム メニューご提供時間

<平日> 2:30p.m.~

<土日祝> 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。

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、クロスサインおすすめの「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。クロスサインおすすめの「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、麺類などが楽しみ、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。



【料 金】

■2025年4月7日(月)~5月2日(金)、5月7日(水)~6月1日(日)

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,900	¥4,700
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,200
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・祝
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

■2025年5月3日(土)~5月6日(火)

ランチ	
大人	¥5,500
シニア(65歳以上)	¥5,000
お子様(小学生)	¥2,600
お子様(4~6歳)	¥1,300

ディナー	
大人	¥7,000
シニア(65歳以上)	¥6,300
お子様(小学生)	¥3,000
お子様(4~6歳)	¥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

◆フリーフロードリンク・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。

※仕入れによりメニュー内容及び産地が変更になる場合がございます。

※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。

※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](#)