

報道関係各位
プレスリリース



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2025年2月28日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」
**春の素材を存分に楽しむ贅沢な
会席料理とランチ御膳**

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）日本料理「花むさし」では、2025年3月1日（土）より、特別な記念日や接待などのお集まりにふさわしい会席料理や御膳を新たなメニューをご用意いたします。春の素材と料理長の匠の技が織りなす、日本料理の奥深い味わいをご堪能ください。



■店舗：2F 日本料理「花むさし」

■期間：2025年3月1日（土）～4月6日（日）

※毎週日曜日はディナー営業休止、毎週月曜日は休業日となります。

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

ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）

* 会席料理ラストオーダー8:30p.m.

■料金：料理長特別会席 ¥13,000 ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

■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。

＜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

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

■「料理長特別会席」 ¥13,000

期間限定で春の味覚を堪能できる特別会席です。目を引く殻盛りの先付では、平貝とぜんまいや菜花などの春菜づくしをさっぱりとした土佐酢ジュレでお楽しみいただけます。前菜では、柔らかくむっちりとした食感と独特の甘みが特長で、春が旬の「蛸烏賊酢味噌」や鶯豆の優しい風味に仕上げた春色がきれいな「鶯蓮根」、桜葉の香りが白魚の淡泊な味わいを引き立てる「白魚桜葉寿司」など、春の訪れを感じさせる数々で彩ります。「桜海老真丈」は、出汁の優しい味わいと共に、口の中に桜海老の香ばしさと濃厚な味わいが広がる逸品です。進肴には「鯛うすい豆蒸し」をご用意いたします。春から6月が産卵期の真鯛は、この時期ぎゅっと旨みが凝縮され、引き締まった身は淡白ながら風味豊かです。関西では春を告げる食材としても親しみ深い「うすい豆」の甘みと絶妙に調和し、菜の花と花弁百合根が彩りを添えた、春らしい逸品に仕上げました。締めくりは、まぐろや穴子、いくらなど彩り華やかな「ちらし寿司」をご堪能ください。素材選びから盛り付けまで、細部にまでこだわった春の味覚を、ぜひお楽しみください。



【前菜】殻盛り
平貝 春菜づくし殻盛り 土佐酢ジュレ
叩き木の芽



【前菜】ほたるいか酢味噌 白魚桜葉寿司
蛤ふき味噌焼き 鶯蓮根 筍鳴門
飯蛸柔煮

【メニュー】

先付	蓬豆腐 海老 花弁長芋 殻盛り／平貝 春菜づくし 土佐酢ジュレ 叩き木の芽
前菜	ほたるいか酢味噌 白魚桜葉寿司 蛤ふき味噌焼き 鶯蓮根 筍鳴門 飯だこ柔煮
御椀	清まし仕立て 桜海老真丈 鍵蕨 わかめ 木の芽
造り	本日のお造り 芽物いろいろ わさび
進肴	鯛うすい豆蒸し 菜の花 花弁百合根
強肴	石焼き 帆立貝 海老 酒盗餡 椎茸 青唐辛子
食事	ちらし寿司 味噌椀 漬物
デザート	苺と豆乳のパナコッタ



【御椀】清まし仕立て 桜海老真丈 鍵蕨
わかめ 木の芽

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/special_kaiseki.html

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

先付の蓬豆腐は、よもぎの香りとなめらかな食感をご賞味ください。八寸には、ベーコンとほうれん草の厚焼き玉子や姫さざえの旨煮、そら豆の艶煮など、春の素材を贅沢に使用しました。酢の物の赤貝酢味噌和えは、赤貝の歯ごたえと酢味噌のさっぱりとした味わいが絶妙です。焼物の大山鶏香草パン粉焼きは、香草の爽やかな香りと鶏肉の旨みがお楽しみいただけます。煮物の新玉葱スープ煮湯葉餡かけは、筍の食感と新玉葱の甘み、湯葉の優しい味わいが春の温もりを感じさせ、揚物では、帆立貝真丈と山菜の王様と呼ばれる“タラの芽”の天麩羅をご堪能いただけます。食事には、穴子や海老、いくらなどを使った贅沢な蒸し寿司をご用意しました。新しい季節の始まりは“春”が詰まったランチ御膳をご賞味ください。



【八寸】青菜のきのこ浸し 姫さざえ旨煮
ベーコンとほうれん草の厚焼き玉子



【煮物】新玉葱スープ煮 湯葉餡かけ
豚つくね 青味

【メニュー】

- 先付 蓬豆腐 海老 金魚草
八寸 ベーコンとほうれん草の厚焼き玉子 姫さざえ旨煮 そら豆艶煮 蓬麩田楽 山桃 花蓮根
串 赤蒟蒻 胡瓜 黄身板 青菜のきのこ浸し
酢の物 赤貝酢味噌和え
焼物 大山鶏香草パン粉焼き
造り お造り二種
煮物 新玉葱スープ煮 湯葉餡かけ 豚つくね 青味
揚物 帆立貝真丈 タラの芽 レモン
食事 蒸し寿司 穴子 海老 いくら あさり 錦糸玉子 味噌椀 漬物
デザート ホワイトチョコレートのムース 桜ゼリー寄せ

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/hanamusashi_houjuyu.html

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。※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。
※仕入れ状況等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。

2F 日本料理「花むさし」

日本料理
花むさし

素材の持ち味をいかした繊細な味つけ、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした料理をご賞味いただけます。本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。ゆったりとした時の流れを感じさせる落ち着いたきのある空間で、伝統ある日本料理をお楽しみください。

公式 WEB サイト

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

