



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」が贈る
五感で味わう瀬戸内の春
「～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）では、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて、2025年4月8日（火）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。瀬戸内の豊かな素材と、両県の郷土料理の要素を取り入れた特別なお料理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：2F 日本料理「花むさし」 / 四季彩茶寮「匂香」

※オールデイダイニング「クロスサイン」など、他レストランでも同時開催

■開催期間：2025年4月8日（火）～6月1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。

※5月4日、5日は終日営業いたします。5月6日はランチのみ営業いたします。

■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.

■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。

協力：香川県・愛媛県



＜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](#)

2F 日本料理「花むさし」

日本料理「花むさし」では香川県・愛媛県の素材を使用した料理を盛り込んだ「特別会席」や、「ランチ御膳」をご用意いたします。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。ゆったりとした時の流れを感じさせる落ち着いた空間で、伝統ある日本料理をご堪能ください。

■「料理長特別会席」 ¥13,000

瀬戸内の豊かな素材を存分に活かした逸品の数々をご堪能いただけます。鯛手毬寿司や鮑若草焼きなど、目にも美しい6種の前菜から、鯖のオリーブオイル煮、そしてみかん鯛茶漬まで、香川・愛媛の味覚を堪能できる贅沢な内容となっております。中でも、お椀は料理長渾身の一品です。筍豆腐とすずきの葛打ち、小豆島手延べ素麵を使用した上品な清まし仕立てとなっており、瀬戸内の春の味覚と地元の名産品が見事に調和した繊細な味わいをお楽しみいただけます。香川・愛媛の食文化の深さと豊かさを表現し、一つ一つの料理に込められた料理長の技と想いが詰まった会席料理をこの機会にご堪能ください。



【メニュー】

- | | |
|------|---|
| 先付 | 白魚 海老 花蓮根 はす芋 そら豆
独活 おくら オリーブ レモンゼリー |
| 前菜 | 鯛手毬寿司 鯛子寄せ 鮑若草焼き
臍玉子 ホワイトアスパラガス寄せ
菖蒲百合根 |
| お椀 | 清まし仕立て
筍豆腐 すずき葛打ち
小豆島手延べ素麵 花卉人参 |
| 造り | 本日のお造り
芽物いろいろ わさび |
| 進肴 | 鯖オリーブオイル煮 淡路島産玉葱
木の芽餡 |
| 強肴 | 石焼き 酒盗餡
平貝 水たこ 椎茸 青唐辛子 |
| 揚物 | 桜海老真丈 キングマッシュ ジャコ天 |
| 食事 | みかん鯛茶漬 |
| デザート | 和三盆わらび餅 |

(写真左) 先付：白魚 海老 花蓮根 はす芋 そら豆 独活 おくら
オリーブ レモンゼリー

(写真中央) 進肴：鯖オリーブオイル煮 淡路島産玉葱 木の芽餡

(写真右) 食事：みかん鯛茶漬

■公式 WEB サイト

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

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

先付のオリーブの葉胡麻豆腐で、香川県の特産品オリーブの風味をお楽しみください。八寸には、讃岐うどんやひまわりオイルなど、両県の特産品を使用した多彩な料理をご用意しました。造りの鰹のたたきは、柑橘のポン酢ジュレで春の爽やかさをご賞味いただけます。焼物の「オリーブ豚味噌焼き」は、オリーブ果実を加えた餌で育て上げた香川県産豚肉でしっかりした赤身の旨みと、さっぱりとした脂の甘みをご堪能ください。煮物と揚物では、愛媛県の「イトヨリ鯛」や香川県の「アスパラガス」など、両県の春の食材を贅沢に使用しています。食事の「鯛めし」は、瀬戸内海の豊かな恵みを感じられる一品です。デザートは河内晩柑のシブーストで、愛媛の柑橘の魅力を存分にお楽しみください。香川と愛媛の春の味覚をめぐる贅沢な旅をお楽しみください。



【メニュー】

先付	オリーブの葉胡麻豆腐
八寸	一口讃岐うどん ひまわりオイル 春キャベツと海老の白和え 鶏松風 花菱根 筍土佐煮 とろろ 鮪醤油漬
造り	鰹のたたき 薬味 オレンジポン酢ジュレがけ
焼物	オリーブ豚味噌焼き ミントマト 椎茸 人参
煮物	出汁巻き玉子 イトヨリ鯛唐揚げ 海苔あんかけ
揚物	アスパラガスチーズ春巻き 新玉葱天麩羅 桜塩
食事	鯛めし 味噌椀 漬物
デザート	河内晩柑のシブースト

(写真左)

- ・出汁巻き玉子 イトヨリ鯛唐揚げ 海苔あんかけ
- ・一口讃岐うどん ひまわりオイル
- ・鰹のたたき 薬味 オレンジポン酢ジュレ掛け

(写真右)

- ・鯛めし



■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/kagawa_ehime_fair_houju.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」



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まのある空間で、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>



2F 四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨みをいかした鉄板焼きや炭火焼き料理をご提供する四季彩コースを、「香川・愛媛フェア」と題してご提供します。また、コース料理だけでなく一品料理やお食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など、飲み物も豊富に取り揃えています。

■「四季彩コース」 ¥7,000～

メイン料理を5種類の素材の中からお選びいただける「四季彩コース」では、香川・愛媛の豊かな素材をお楽しみいただけます。前菜は、一皿の中に瀬戸内の春を感じていただける料理を盛り付けました。香川県特産のオリーブの葉を使用した「オリーブの葉胡麻豆腐」、愛媛県の特産品“じゃこ天”を味わえる「じゃこ天と水菜の煮びたし」、そして「帆立貝と春野菜の塩みかん酢」をご用意しました。造り替りは、春の訪れを告げる「鰹のたたき」を瀬戸内の柑橘を使ったポン酢でお楽しみください。煮物では、淡路島産玉葱とみかん鯛のオリーブ蒸しをお楽しみいただけます。瀬戸内の恵みと香川のオリーブの香りが絶妙に調和した一品です。厳選した素材（鶏肉・豚肉・旬魚・魚介類・国産牛）からお選びいただけるメイン料理では、香川・愛媛の素材を中心に提供いたします。「松山どりの山椒焼き」や「オリーブ豚の鉄板焼き」、「愛媛県産鰯の炭火焼き」などをご用意しております。また、国産牛は香川県特産の「オリーブ牛」の希少部位（うちもも）をお楽しみいただけます。食事には、香川県の名物「讃岐うどん」をご用意しました。コシの強さと喉越しの良さを存分にお楽しみください。デザートは、愛媛県特産のみかんを使用した「愛媛みかんのヴェリーヌ」で、爽やかな酸味と甘みで締めくくります。

【メニュー】

前菜	オリーブの葉胡麻豆腐 じゃこ天と水菜の煮びたし 帆立貝と春野菜の塩みかん酢
造り替り	鰹のたたき
煮物	淡路島産玉葱とみかん鯛のオリーブ蒸し
メイン	本日おすすめのメイン素材と季節の野菜 【¥7,000】鶏肉/豚肉 【¥8,500】旬魚/魚介類/国産牛 【¥10,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類 国産牛 より2品
食事	讃岐うどん
デザート	愛媛みかんのヴェリーヌ



■一品料理

- ・オリーブ牛の溶岩プレート ¥8,400
- ・淡路島産玉葱とみかん鯛のオリーブ蒸し ¥2,400
- ・讃岐うどん ¥1,450

※この他にもフェアの素材を使用した一品料理をご用意しております。



■公式WEBサイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/index.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。 ※写真はイメージです。

W

2F 四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮

旬香

素材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。躍動感のある炙り & 鉄板焼きカウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。

公式WEBサイト

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

