

【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

「～春の瀬戸内紀行～香川・愛媛フェア」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）ダイニング&バー「オーヴェスト」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、ディナーではお酒と合うア・ラ・カルトで、ランチは土日祝日限定でお楽しみいただけるコース料理にてご提供いたします。地上 100mからの眺めと共にくつろぎのひとときをお過ごしください。



■フェア名：「～春の瀬戸内紀行～香川・愛媛フェア」

■開催店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

※オールデイダイニング「クロスサイン」、日本料理「花むさし」・四季彩茶寮「匂香」など、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）

※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）

■時間：ランチ 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。

ディナー 日・月・水・木・祝 / 5:30p.m.～10:00p.m.（L.O.9:30p.m.）

金・土 / 5:30p.m.～11:00p.m.

（アラカルトL.O.10:00p.m. ドリンクL.O.10:30p.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



■ディナー&バータイムにおすすめ アラカルトメニュー

ディナー&バータイムには、シェフ珠玉のアラカルトメニューをご用意いたします。バーテンダーによる多彩なカクテルや希少価値の高いウイスキーなど、オーヴェスト自慢のお飲み物とも相性抜群なお料理とともに、様々なシーンに合わせてご利用ください。

●香川県産鰹の炙り 燻し香を纏わせて ヘーゼルナッツを効かせたヴィネグレット 香味野菜添え

¥2,800

皮目を炙り焼きすることで鰹のかたい皮が香ばしく焼かれ、風味豊かに仕上がります。レモンとオリーブオイルをベースに、ヘーゼルナッツでコクと香りを加えたドレッシングにより、脂が少なめな鰹をよりさっぱりとお召し上がりいただけます。



●愛媛県産天然鯛のアクアパッツア いわぎレモンのアクセント ¥4,000

身が締まって歯ごたえのある愛媛県産の天然鯛を、素材の味を最大限に活かすアクアパッツアでご提供します。魚介の旨みが凝縮されたスープに愛媛県岩城島産“いわぎレモン”の香りと酸味でアクセントをつけた、味わい深い一皿です。



●愛媛甘とろ豚のグリリアータ 和柑橘紅茶香るグレイビーソース キングマッシュとベビーリーフを添えて

¥3,400

柔らかさ、ジューシーさ、脂の美味しさが揃ったブランド豚「愛媛甘とろ豚」をグリルし、素材の甘みや風味を引き出しました。噛めば噛むほど口の中に旨みが溢れます。お肉料理と相性抜群なグレイビーソースに、香り豊かな和柑橘紅茶のフレーバーを加え、香り高く奥深いテイストに仕上げました。



●デザート盛り合わせ～香川・愛媛の恵み～

河内晩柑のムース 和三盆を纏ったリーフパイ 香川県産オリーブオイルのアイスクリーム ¥2,300

“和製グレープフルーツ”と呼ばれる河内晩柑（かわちばんかん）の苦味が少なく、さっぱりとした甘みのある果肉と、サクサクの生地、滑らかなムースを重ねた、3層のタルトをお楽しみください。香り豊かなオリーブ果実と、程よい苦味のオリーブの葉を練り込んだアイスクリームは、コクのある大人の味わいです。



■土・日・祝日ランチ限定「フェリーチェ ～香川・愛媛フェア～」 ¥5,500

土・日・祝日のランチ限定コース「フェリーチェ」では、香川・愛媛の素材を存分にご堪能いただけます。うどん文化が根付く讃岐でうどんのために生まれた小麦「さぬきの夢」を使用し、その風味を活かした手打ちパスタをご用意いたします。身がふっくらした香川県産天然鯛とあさり、柔らかく甘い九条葱を合わせ、軽いテイストのトマトソースに絡めました。その他、おすすめアラカルトでもご提供する「香川県産鯉の炙り」や「愛媛甘とろ豚のグリリアータ」、「河内晩柑のムース」などデザート盛り合わせを含め、食後のコーヒーと小菓子もついたボリュームたっぷりのコースは、ご家族やご友人とのお集まりに最適な内容です。ゆったりとお過ごしいただける個室もご用意しておりますので、この機会にぜひご利用ください。



- 【前菜】 香川県産鯉の炙り 燻し香を纏わせて ヘーゼルナッツを効かせたヴィネグレット 香味野菜添え
 - 【パスタ】 香川県産天然鯛とあさり 九条葱 トマトのソース 香川県産「さぬきの夢」を使った手打ちパスタで
 - 【メインディッシュ】 愛媛甘とろ豚のグリリアータ 和柑橘紅茶香るグレービーソース キングマッシュとベビーリーフを添えて
 - 【デザート】 河内晩柑のムース 和三盆を纏ったリーフパイ 香川県産オリーブオイルのアイスクリーム
- * コーヒー、小菓子付き

■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/kagawa_ehime_fair_felice.html

※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。

※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。

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>



＜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）・渡邊（わたなべ）

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](#)