



【ホテルメトロポリタン】期間限定の豪華料理が堪能できるプランが登場

ホテル開業 40 周年記念バンケットパーティープラン

4月1日（火）より販売開始

池袋駅西口から徒歩3分に位置する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、2025年4月1日（火）よりご利用いただける、ホテル開業40周年を記念した特別なバンケットパーティープランの販売を開始いたします。コーススタイルのお食事とフリードリンクがセットになったプランと、冷製・温製料理とデザートがビュッフェでお楽しみいただけるプランをご用意いたしました。ホテルならではのきめ細やかなサービスと、料理長が素材の味からソースまで想いを込めて創るこだわりの料理とともに、少人数から大人数まで、さまざまなご用途で特別なひとときをお過ごしいただけます。



■期間：2025年4月1日（火）～2026年3月31日（火）

■内容：コースプラン（10名様より）

- ・Elegant（French） ￥20,000/1名様
- ・Excellent（French） ￥16,000/1名様
- ・四川（Chinese） ￥16,000/1名様
- ・四季彩（Japanese） ￥16,000/1名様

ビュッフェプラン（20名様より）

- ・Anniversary Buffet ￥11,000/1名様

■公式HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/banquet/plan/index.html>

■お問合せ：03-3980-0700 <宴会予約 10:00a.m.～6:00p.m.>

■コースプラン

どのようなシーンにもふさわしい大中小様々なバンケットルームでご利用いただける、コーススタイルのお食事とフリードリンクをセットにした4種類のプランをご用意しました。ホテル直営レストランの日本料理「花むさし」や、中国料理「桂林」が贈るコース料理もございます。また、乾杯用のスパークリングワインと、お食事に合わせたお飲み物をフリードリンクでお楽しみいただけます。開業40周年を記念したシェフ自慢の豪華料理が組み込まれたプランです。



Elegant (French) ¥20,000～ /1名様

- ・カリフラワーのババロワとオシエトラキャビア
- ・マーブルフォアグラカナルのテリーヌ
ポルトとソーテルヌ酒のゼリー プティサラダ添え
- ・ホテルメトロポリタンビーフコンソメスープ トリュフの香り
- ・ラングーストのポワレ ソース カルディナル
- ・苺とルバーブのグラニテ
- ・国産牛フィレ肉のグリル 溶岩焼 ソース ポワブル ノア
- ・アールグレイとオレンジのチョコレートパルフェ
ピスタチオアイス添え
- ・オリジナルブレッド
- ・コーヒー

*メニュー一例。ご用途、ご希望をお伺いし、シェフがメニューを作成いたします。



Excellent (French) ¥16,000 /1名様

- ・デイルサーモンと真鯛のタルタル仕立て
イタリア産からすみ添え
- ・フォアグラとトリュフ入りコンソメスープパイ包み焼き
- ・オマール海老のポワレ ソース ナンチュア
- ・国産牛サーロインのグリル 溶岩焼
季節野菜とソース レフォール
- ・柚子とプラリネのガトー アイス添え
- ・オリジナルブレッド ・コーヒー



四川 (Chinese) ¥16,000 /1名様

- ・前菜盛り合わせ
(帆立貝×O醬のマリネ、アスパラガスの豚肉巻き 蜂蜜ソース
クラゲ玉子巻き、棒々鶏、季節野菜の寒天寄せ)
- ・ふかひれ姿煮とタラバ蟹肉入り澄ましスープ
- ・海老チリソース煮とマヨネーズソース炒め
- ・北京ダックと鰻のライスペーパー巻き揚げ
- ・蝦夷鮑と絹笠茸蒸し 翡翠ソース
- ・和牛 黒胡椒炒め バーベキューソースと共に
- ・魚介入り炒飯スフレ仕立て
- ・デザート盛り合わせ



四季彩 (Japanese) ¥ 16,000 /1 名様

前菜：玉子かすてら 海老芝煮 鮑磯焼き 花蓮根
 鶏松風 笹巻麩 季節の豆腐 子持ち昆布
 串/サーモン 胡瓜 黄身板

お椀：蛤真丈 冬菇椎茸 わかめ 木の芽
 造り：お造り三種盛り

煮物：帆立貝黄金煮 海老芋 南瓜 梅麩 青味

焼物：天然真鯛源平焼き 新生姜 青唐

食事：ちらし蒸し寿司 香の物 味噌椀

水菓子：季節のフルーツ

※季節により、メニューの変更がございます。

* 全コースプランにフリードリンクが付きます。なお、料理に合わせて内容のアレンジも可能です。

Elegant (French)

<乾杯> ロゼスパークリングワイン

<フリードリンク> プレミアムビール/プレミアムウイスキー/ワイン (赤・白) /ソフトドリンク

¥ 16,000 コースプラン

<乾杯> スパークリングワイン

<フリードリンク> プレミアムビール/プレミアムウイスキー/ワイン (赤・白) /ソフトドリンク

※プランにはお料理・お飲み物・室料・設備料・消費税・サービス料が含まれております。

※10名様より承ります。ご利用は2時間までとさせていただきます。

※30名様以上の場合はメニューの変更がございますので予めご了承ください。

※人数変更は宴会開催日3日前の正午まで承ります。

※写真はイメージです。

.....

■ビュッフェプラン

華やかな雰囲気演出する大人の社交場で、ビュッフェ形式のお料理とフリードリンクをセットにしたプランです。ゲストとの交流を大切にしながら、シェフこだわりの華やかなお料理を立食スタイルにてお楽しみいただけます。



Anniversary Buffet ¥11,000 /1名様

鮭のカルパッチョ バルサミコドレッシング
サラミとコールドビーフ盛り合わせ
魚介とパンネのサラダ
ミックスサンドウィッチとカツサンド

季節のデザート各種
フルーツ盛り合わせ

コーヒー

牛サーロインのポワレ わさびソース
ポークロースのサルティボッカ マルサラソース
鶏のクラポードン ディアブル風
真鯛の岩塩包み焼き あおさ入りブルブランソース
サーモンの香草パン粉焼き バルサミソース
平目のグラタン ポンファン仕立て
しらすと高菜のピラフ

<フリードリンク>ビール/ウイスキー/ワイン(赤・白) /焼酎(芋・麦) /日本酒
ソフトドリンク

※季節によりメニュー変更をいたしますのでお問合せください。

※プランにはお料理・お飲み物・室料・設備料・消費税・サービス料が含まれております。

※20名様より承ります。ご利用は2時間までとさせていただきます。

※着席の場合は別途¥1,000(税金・サービス料込み)にて承ります。

※人数変更は宴会開催日3日前の正午まで承ります。

※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

ホテルメトロポリタン

どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩3分と絶好のロケーションを誇る東京の城北地区唯一のグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。館内には8つの直営レストラン・バー、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。

“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所”ホテルメトロポリタンで、思い出に残る1日をお過ごしください。



<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](#)