

初夏に最適！レモンの爽やかな味わいを堪能する 「自家製リモンチェット」を販売

ホテル最上階レストラン キュイジーヌ「エスト」・ダイニング&バー「オーヴェスト」

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）は 2025 年 5 月 1 日（木）より、ホテル最上階にあるキュイジーヌ「エスト」、ダイニング&バー「オーヴェスト」にて「自家製リモンチェット」を販売いたします。

SDGs への取り組みとして食品ロスを減らすため、レモンの皮を活用した自家製リモンチェットは、イタリア特産のブランデー「グラッパ」に 50 個分のレモンの皮と氷砂糖を加え数日間漬け込み、グラッパの風味とレモンの爽やかな香りをより感じていただける仕上がりになりました。ロックはもちろん、ソーダやジンジャーエールで割ったり、カクテルへのアレンジも承ります。初夏の夜に最適な一杯を、シェフ珠玉のアラカルトメニューにも合わせて、ぜひご賞味ください。



■期間：2025年5月1日（木）～6月30日（月）※毎週火曜日休業（5月6日は営業いたします。）

■料金：自家製リモンチェット ¥1,500 カクテル ¥2,000

■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っております。

キュイジーヌ「エスト」

“ART & RICH”をデザインコンセプトとしたスタイリッシュなデザインの店内で、本格イタリア料理にフレンチの技巧をちりばめ、洗練された料理をお楽しみいただけます。

営業時間 5:30p.m. ～ 9:30p.m.（ディナーコース L.O.8:30p.m.）

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

ダイニング&バー「オーヴェスト」

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。ランチタイムからパーティタイムまで、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 <日曜・月曜・水曜・木曜・祝日> 5:30p.m.～10:00p.m.（L.O.9:30p.m.）

<金曜・土曜> 5:30p.m.～11:00p.m.（L.O.10:30p.m.）

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



■ **HOMEMADE LIMONCELLO de COCKTAIL COLLECTION**

Dining & Bar **Ovest**

甘くてちょっとほろ苦い「自家製リモンチェッロ」を活かしたカクテル第1弾として、今回は3種類のカクテルもご用意いたします。

LIMONCELLO de MOJITO -自家製リモンチェッロ モヒート-

料金：¥2,000

ミントが香る爽快なモヒートは、グラッパベースの自家製リモンチェッロで仕上げた、さっぱりとしたテイストの一杯。



LIMONCELLO de HIGHBALL -自家製リモンチェッロ ハイボール-

料金：¥2,000

自家製リモンチェッロに、レモンタイムやローズマリーのニュアンスがマッチした軽やかでフローラルな味わいをお楽しみいただけます。



LIMONCELLO de FROZEN -自家製リモンチェッロ フローズンカクテル-

料金：¥2,000

自家製リモンチェッロを爽やかな酸味のフローズンカクテルでご用意いたします。鮮やかな色合いで見たい目も涼しげな一杯をご堪能ください。



■ **公式 WEB サイト：**

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

■ **ディナー & バertime におすすめ アラカルトメニュー**



ワカモレ&スパイシーチリコンカン トルティーヤチップ添え

料金：¥1,400

アボカドとライム果汁や玉葱などを合わせた滑らかでクリーミーなワカモレと、挽肉と赤いんげん豆をトマトやチリパウダーと煮込んだ、スパイシーなチリコンカンを、香ばしいパリパリ食感のトルティーヤチップと合わせてお召し上がりください。



シーフードサラダ

料金：¥2,200

海老、帆立貝、たこ、いか、ムール貝など魚介もしっかりお楽しみいただけると鮮やかなサラダは、オリーブオイルをベースにレモンを使用した味わい深いドレッシングと相性抜群な一皿です。

※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。 ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。
※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。 ※一部商品は別途ミキシングチャージを頂戴いたします。

＜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）・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](#)