



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

報道関係各位
プレスリリース

2025年4月4日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

せっかくのゴールデンウイークだもの Suica のペンギンより 東北大地の恵みビュッフェへのお誘い

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、昨年好評だった Suica のペンギン特別ビュッフェをゴールデンウイークに宴会場にて開催いたします。東北の食材を使用した豪華なお料理が勢揃い。またお一人様一品料理に Suica のペンギンのオードブルと肉料理、デザートをご用意いたします。オリジナルアクリルコースターのお土産も付いて、スイーツをはじめ約 25 種類のお料理をお好きなだけお召し上がりください。



©C.S/JR 東日本/D

- 会 場 : 宴会場 4F 桜
- 期 間 : 2025年5月3日(土・祝) 4日(日・祝) 5日(月・祝) 6日(火・振休)
12:30p.m. ~ / 5:30p.m.~.
- 時 間 : 2部制(各120分)
- 料 金 : 大人 ¥10,000 (Suica のペンギン オードブル、メイン肉料理、メインデザート、ワンドリンク付き)
小学生 ¥4,000 (Suica のペンギン メイン肉料理 メインデザート付き) 4~6歳 ¥2,000
 - 大人の方のみ Suica のペンギン アクリルコースターのお土産付き
 - ホテルオリジナルグッズが当たる抽選会開催
- ご予約 : 4月14日(月) 12:00p.m.より インターネットにて予約受付開始
https://ikebukuro.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/tohoku_blessing_buffet2025.html
- お問い合わせ : 03-3980-7601 (イベント直通)
10:00a.m.~6:00p.m. (4月14日(月) 12:00p.m.より開通)

※ご予約はインターネットのみとなっております。※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※お取消しについてはご利用日 7日前より 50%、3日前より 100%、キャンセル料を頂戴いたします。

※4~6歳 Suica のペンギン料理は付きません。ご希望の場合には小学生のご料金を申し受けます。

お一人様一品 Suica のペンギン オードブル、メイン肉料理、メインデザート付き

■オードブル

八幡平サーモンをクレープで包みこんだ Suica のペンギン。サーモンタルタルは足跡をかたどった東北の野菜とともにお楽しみください。

■メイン肉料理

日高見牛内もも肉のローストビーフと竹炭で彩りしたお芋の中に魚肉ソーセージが入った付け合わせと堪能ください。

■メインデザート

青森県産のりんごを使用し、ホテルオリジナルクレームディプロマットがアクセントになった本格的なアップルパイ。りんごの布団でお休み中の Suica のペンギンは思わずほっこりできる一品です。



■ビュフェは約 25 種類

(冷製)

- ・彩りサラダ
- ・サンドwichバリエーション
- ・東北のカリフラワーとそら豆のババロア仕立て
- ・鰯のエスカベッシュ
- ・山形県産豚肉のしゃぶしゃぶ
- ・青森県産卵を使った蟹のキッシュ
- ・たこのカルパッチョ
- ・モツレッラチーズ添え
- ・稻庭うどん

(温製)

- ・山形県産豚肩肉のグリル 粒マスタードソース
- ・岩手県産鶏胸肉とマカロニのクリームグラタン
- ・三陸産真鯛のサルティンボッカ トマトバターソース
- ・東北野菜のチーズフリット いぶりがっこを入れたタルタルソース
- ・豆乳を使ったコーンスープ
- ・東北のきのこのポロネーズ風
- ・メトロポリタンチキンカレー 福島県産がんこ米

(デザート)

- ・**Suica のペンギン 福島県産桃のゼリーとバニラのブランマンジェ**
- ・**Suica のペンギンマカロン 山形県産ラ・フランスジャムとキャラメルクリーム**
- ・マンゴーのショートケーキ
- ・ずんだの餡バターサンド
- ・青森県産りんごのフルーツグラタン
- ・岩泉ヨーグルトとメロンのヴェリーヌ
- ・山形県産黄金桃のクラフティ
- ・季節のフルーツタルト
- ・蔵王マスカルポーネの苺ティラミス

普段、ケーキショップでも販売していないここだけの Suica のペンギン スイーツがお楽しみいただけるのも魅力のひとつです。



※Suica のペンギン 商品が写っている画像を使用される際は©C.S/JR 東日本/D を画像内もしくは文章の最後にご掲載ください。
※Suica は JR 東日本の登録商標です。

※仕入れの状況により、食材の産地やメニューが一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。

©C.S/JR 東日本/D

＜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）

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](#)