

【ホテルメトロポリタン】感謝を込めて和・洋・中・スイーツの専門シェフが贈る
<開業 40 周年記念> ランチ&グランドディナービュッフェを開催
豪華素材をクロスラインで満喫！

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、伝統を受け継ぎながら2025年6月2日（月）に開業40周年を迎えます。これまでの『感謝の気持ち』を込めて、各レストランでは特別メニューを販売いたします。それぞれの料理長が素材の味から細部に至るまで、想いを込めて創るこだわりの料理で皆様をおもてないたします。オールデイダイニング「クロスライン」では、<開業40周年記念>ランチ&グランドディナービュッフェを開催します。

「和・洋・中の専門シェフによるインターナショナルな食の交差点」というメインコンセプトのもと、ホテルの総合力の提供を目指した「クロスライン」もオープンから20年を迎えます。2023年にはリニューアルを行い、さらにパワーアップいたしました。

<開業40周年記念>ビュッフェでも、西洋料理、日本料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るうスペシャルメニューが登場いたします。また、おひとり様におひとつご提供するタイムサービスも、よりグレードアップした料理をご用意。6月2日の開業記念日には、ランチ・ディナー共に2種類のスペシャルタイムサービスメニューをご堪能いただけます。その他、ライブキッチンから提供する出来立ての料理やホテルメイドスイーツなど、特別感あふれるビュッフェを心ゆくまでお楽しみください。

■開催店舗：

1F オールデイダイニング「クロスライン」

■開催期間：

2025年6月2日（月）～6月30日（月）

■時間：

ランチ <平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日> 11:30a.m.～3:30p.m.（120分制）

*ご予約は11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。

ディナー<平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日> ①5:00p.m.～7:00p.m.

②7:30p.m.～9:30p.m.（120分・2部制）

■ご予約・お問い合わせ：

03-3980-4040（クロスライン専用予約 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。

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/40th_anniversary_buffet.html



1F オールデイダイニング「クロスライン」

All Day Dining
Cross Dine

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出します。

木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

公式 WEB サイト

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

開業 40 周年記念 シェフズスペシャルメニュー

【西洋料理】

サーモンのケイジャンスパイスロースト ヨーグルトソース
〈ディナー限定〉

監修：クロスライン料理長 齊藤 陽一

スパイシーな味わいがクセになるケイジャンスパイスとサーモンを一緒にローストすることで、適度な辛みが生まれ食欲をかき立てます。そのままでもスパイスの風味を楽しめ、また爽やかな酸味のヨーグルトソースとも相性抜群な一品です。



【日本料理】

鰻の柳川風

監修：クロスライン日本料理担当料理長 横島 裕

栄養価が高く滋養強壮に効果がある脂がのった鰻を香ばしく焼き上げ、コクのある卵でとじて仕上げます。柔らかい鰻の身、ふわふわ食感の卵、旨みたっぷりの出汁の組み合わせをご堪能ください。



【中国料理】

海老のチリソース煮 〈ディナー限定〉

監修：クロスライン中国料理担当料理長 厚澤 明男

2種類の豆板醤と中国の発酵調味料である甘酒「チュニアン」を使い、海老の風味と調和させた絶妙な一皿です。ぷりぷりとした海老の食感と、溶き卵を加えマイルドに仕上げた深みのある味わいのチリソースをご堪能ください。



【スイーツ】

メロンショートケーキ

監修：パストリー料理長 高橋 正靖

しっとり焼き上げたスポンジにメロンシロップを染み込ませ、北海道産のフレッシュクリームと爽やかな甘みと香りのメロン果肉をサンドしました。メロン・フレッシュクリーム・スポンジの一体感をお楽しみいただける逸品です。



* その他、和牛ミニツステーキ 各種塩で（ディナー限定）、鰯のつみれ汁、イベリコ豚の回鍋肉、チョコレートとチェリーのヴェリーヌなど西洋料理、日本料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るう特別感あふれる料理の数々を、心ゆくまでお楽しみください。

タイムサービス

お時間限定で提供する「タイムサービス」がお楽しみいただけます。ランチタイムとディナータイムそれぞれで特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆真鱈とつづ貝のブルギニヨン バケツ添え<ランチタイム>

冷たい海で身の締まった真鱈と、コリコリした歯ごたえのつづ貝を、ガーリック風味のバター、クリーム、チーズと一緒に焼き上げました。魚介の味わいとソースのコクが相性抜群な一品を、ぜひ熱々の状態でお召し上がりください。

ご提供時間

<平日> 12:30p.m.~ <土日祝> ①12:30p.m.~/②2:20p.m.~



◆冷製海鮮茶碗蒸し<ディナータイム>

なめらかな舌ざわりとやさしい味わいに仕上げた茶碗蒸しに、いくら・海老・帆立貝をトッピングした逸品。さまざまな具材の食感と風味をお楽しみいただけます。

ご提供時間

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> ①5:30p.m.~/②8:00p.m.~



<6月2日の開業記念日限定> ランチ・ディナー共に、2種類のスペシャルタイムサービスをご用意！

◆仙台和牛ハンバーグとフォアグラのロッシェニ トリュフソース<6/2 ランチタイム>

和牛ならではの肉の旨みをしっかり堪能していただけるハンバーグに、口の中でとろける食感がたまらない濃厚な味わいのフォアグラソテーをのせました。風味豊かなトリュフソースと共にご賞味ください。

ご提供時間 12:30p.m.~



◆牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ トリュフソース<6/2 ディナータイム>

ディナーでは、牛フィレ肉のソテーをご用意いたします。溢れる肉汁としっとり柔らかな食感をお楽しみください。高級素材を惜しみなく使った至福の味わいをご堪能いただける、特別な一皿です。

ご提供時間 お好きな時間にお召し上がりいただけます。



◆チェリーのジュビレ<6/2 ランチ・ディナータイム>

濃厚でコクのあるピスタチオアイスクリームに、甘酸っぱいチェリーの温かいソースをかけてご用意いたします。時間が経つにつれて、ソースと溶けたアイスクリームが一体になっていくことで、酸味と甘みの絶妙なバランスが引き立ちます。

ご提供時間

<ランチ> 1:15p.m.~ <ディナー> お好きな時間にお召し上がりいただけます。



※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。

こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」や、クロスサインおすすめの「ビーフシチュー」や「ビーフストロガノフ」、自慢のピザ窯で焼き上げるピザをご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、特製「海鮮貝だし汁」で味わう「東京野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、ディナータイム限定のお寿司をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。クロスサインおすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や深い味わいの炒め物、麺類などが楽しみ、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。



【料 金】

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,900	¥4,700
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,200
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4~6歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥4,700	¥5,600
シニア(65歳以上)	¥4,200	¥5,000
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4~6歳)	¥1,200	¥1,400

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

◆フリーフロードリンク・120分（飲み放題）もご用意しております。

■スタンダード（¥2,800）

瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、サワー各種、カクテル各種

■プレミアム（¥3,800）

生ビール、ワイン（赤・白・スパークリング）、日本酒、焼酎、ウイスキー、フルーツ入りサワー各種、カクテル各種

※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が変更になる場合がございます。

※シニア、お子様はすでに優待料金となっておりますので他の優待との併用はできません。

※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。 ※写真はイメージです。

＜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](#)