

【ホテルメトロポリタン】キュージーヌ「エスト」 大切な方との記念日や誕生日などのお祝いに

## 旬の食材をふんだんに使用した豪華ディナーコースを販売

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）キュージーヌ「エスト」では、6月2日（月）より旬の食材を使ったこの時季ならではのディナーコースをご用意いたします。上品な甘みと爽やかな香りが楽しめる高知県四万十産の鮎や、ぷっくりと柔らかい身が特徴の三重県桑名産の蛤、高級食材オマール海老に国産マンゴーなど、旬の魚介やフルーツをご賞味いただけます。特別感あふれる豪華メニューは、7月31日（木）までの期間限定です。キュージーヌ「エスト」はすべてのテーブルから窓外に広がる景色を一望することができ、最大12名様までご利用いただける個室もございます。結婚記念日や誕生日など記念すべき日を、恋人や友人、ご家族など大切な方と豪華コースを召し上がりながらゆっくりとお過ごしいただけます。



- 期間：2025年6月2日（月）～7月31日（木）
- 場所：25F キュージーヌ「エスト」
- 時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）  
ディナー5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）  
\*ディナーコースラストオーダー8:30p.m.  
\*毎週火曜日は休業日となります。
- 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.）

<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](mailto: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](#)

## ■ディナーコース「Pieno」 ¥16,500

旬の素材を活かした味わいや彩りをお楽しみいただける、前菜からデザートまで全6品のコースです。



四万十産鮎のコンフィーときゅうりのヴィネグレ  
緑翠の趣き



三重県桑名産地蛤とあおさのリゾット  
オシエトラキヤビア添え



国産マンゴーのティラミス  
ホワイトオークの香りに包まれて



カナダ産オマール海老のポワレ  
ソース クレーム・ド・オマール



国産牛フィレ肉のグリリアータ  
芳醇な赤ワインソースにゆべしのアクセント

### 【メニュー】

#### ■ 四万十産鮎のコンフィーときゅうりのヴィネグレ 緑翠の趣き

高知県四万十産の鮎をハーブとともにオリーブオイルで5時間ほど加熱したのち、表面にハーブ入りパン粉をまわらせてカリッと焼き上げました。付け合わせのきゅうりやメロン、ミントで清流のような清々しさを、ホワイトバルサミコゼリーでは水しぶきを表現し、きゅうりのソースを添えました。

#### ■ 三重県桑名産蛤とあおさのリゾット オシエトラキヤビア添え

三重県桑名産の蛤の出汁にあさりの出汁を加えたリゾットに、あおさ海苔をアクセントに加え、仕上げにシャンパンで風味付けをしました。海の香りと上質な甘みと深いコクが特徴のオシエトラキヤビアと桜海老がほのかに香る泡を添えました。磯の香りがふんだんに味わえる中にも、洗練された味わいを堪能いただけます。

#### ■ カナダ産オマール海老のポワレ ソース クレーム・ド・オマール

ズッキーニやパプリカなどを混ぜた彩り鮮やかなクスクスの上に、香ばしく殻ごと焼き上げ香り高く仕上げたオマール海老を盛り付けました。オマール海老と魚介の旨みが凝縮されたクリーミーでコクのあるソースと合わせてお召し上がりください。

#### ■ クラフトジンジャーエールの氷菓

フレッシュな生姜にクローブやカルダモン、レモン、シナモン、三温糖などを加え、口直しにふさわしい初夏の爽やかな氷菓に仕上げました。

#### ■ 国産牛フィレ肉のグリリアータ 芳醇な赤ワインソースにゆべしのアクセント

柔らかな牛フィレ肉に、赤ワインソースとゆべしを混ぜ、ほのかに香る柚子やくるみのコクが印象に残るソースと合わせました。

#### ■ 国産マンゴーのティラミス ホワイトオークの香りに包まれて

コーヒーシロップを染み込ませたジョコンド生地の上に、開業当時のティラミスのレシピにマンゴーと柑橘を加えたムースを重ね、甘酸っぱいサッパリとした味わいに仕上げました。ホワイトオークの甘い香りのスモークをガラスドームの中に充満させ、お客さまの目の前で外すことで香りと驚きを提供します。

公式WEBサイト [https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/sp\\_pieno.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/sp_pieno.html)

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※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。

※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。

## 25F キュイジーヌ「エスト」

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。“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。ゆとりをもってレイアウトされたテーブルで、地上 100m からの景色とともにゆったりとお食事をお楽しみください。ご会食に最適な個室「SALA」は、最大 12 名様までご利用いただけます。



ホール席（窓側）



ホール席（全体イメージ）



### 個室「SALA」

煌びやかな池袋屈指の夜景が一望できるプライベートダイニングルーム。

ご利用人数：6～12 名様 室料：¥ 10,000

個室利用対象コース：ランチ ¥ 7,000 [コース料理]～/ディナー ¥ 13,500 [コース料理] ～



営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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

## 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。

