



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」

豪華食材の数々で演出！

伝統ある日本料理と 鉄板焼きや炭火焼き料理を堪能

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）の日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」では、2025年6月3日（火）より、イセエビや鮑、鰹、鰻などの豪華食材を使った逸品の数々をご用意いたします。伝統的な京料理を軸とした新しい会席料理と、初夏の食材がもつ旨みをいかした鉄板焼きや炭火焼き料理をご堪能ください。ご両家の顔合わせやお宮参り、長寿祝いなどのご家族の大切な節目や、会社の接待や歓送迎会、法事や季節の集いなど、幅広いご利用シーンを和の上質な空間とお料理でお迎えいたします。



■ 開催店舗：2F 日本料理「花むさし」 / 四季彩茶寮「匂香」

■ 開催期間：2025年6月3日（火）～6月29日（日）

※毎週日曜日はディナー営業休止、毎週月曜日は休業日となります。

■ 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.）

* 会席料理ラストオーダー8:30p.m.

■ 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.）

公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

＜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）・小池（こいけ）

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](#)

2F 日本料理「花むさし」

■「花むさし 特選会席」 ¥16,000

豪華な食材をちりばめた特別な会席をご用意しました。前菜には、鮑の磯焼きをはじめ、たこと夏野菜の梅肉和えや新じゃがいも巻きなど、季節を感じる 6 種の彩り豊かな品々を揃えました。お椀では、旬の「鱧」を使用し、車海老とともに土瓶蒸しにして酢橘を添え、香り高く上品な味わいに仕上げています。造りはしずく形の氷室に鮮魚を盛り付け、涼やかさと豪華さを演出しました。進肴には、イセエビから取った出汁を使用し、白味噌で優しく煮上げました。イセエビのプリッとした食感と濃厚なういの旨みとが織りなす贅沢なひとときをお楽しみいただけます。さらに、豪快な厚みの丸茄子と鴨の桑焼きをフォアグラソースで仕上げた強肴は、料理長渾身の逸品です。一品一品に想いを込めた特別な会席をぜひご賞味ください。



【メニュー】

前菜	たこと夏野菜の梅肉和え 鮑の磯焼き 枇杷玉子 小鯛の南蛮漬け 新じゃがいも巻き 若鮎うるか焼き
お椀	鱧と車海老の土瓶蒸し 酢橘
造り	氷室盛り 本日の造り盛り合わせ 生ゆば 芽物いろいろ
進肴	イセエビの黄金煮 うに仕立て
強肴	丸茄子と鴨の桑焼き フォアグラソース
食事	握り寿司 3 種 野菜手毬寿司
デザート	葛切り 黒蜜

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/tokusen_kaiseki.html

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

先付の水無月豆腐は、初夏の涼やかな風情を感じていただけます。焼物は、すずきの香草焼きと味噌漬けチーズトマト焼きに加え、とうもろこしの甘みがアクセントとなる一品です。多彩な味わいの八寸とともに扇二段盛りで華やかにお楽しみください。造りは、鮪の山かけと旬の鮮魚 2 種をお召し上がりいただけます。小鍋には、鶏手羽美人鍋をご用意しました。八角やなつめ、クコの実などの薬膳と豆乳ベースで仕上げた滋味深いスープが特徴です。締めには、うどんをご用意いたしますので、このスープを最後までご堪能ください。デザートには、木苺とピスタージュのオペラをご用意しました。甘酸っぱい木苺と濃厚なピスタチオが織りなすハーモニーをお楽しみください。季節感あふれる料理の数々で、心豊かなひとときをお過ごしください。



【メニュー】

先付	水無月豆腐 金魚草 わさび
八寸	枝豆カステラ 串/サーモン ごぼう うに板 海老芝煮 新丸十レモン煮 酢蓮根 鰻ざく
揚物	太刀魚 メークイン 人参 アスパラガス 茄子
焼物	すずき香草焼き 味噌漬けチーズトマト焼き とうもろこし
造り	鮪山かけ お造り 2 種
小鍋	鶏手羽美人鍋 大根 長芋 パプリカ
食事	讃岐うどん
デザート	木苺とピスタージュのオペラ

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/hanamusashi_sp_houjyu.html

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※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。
※仕入れ状況等によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

2F 日本料理「花むさし」

食材本来の持ち味をいかした繊細な味つけ、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした料理をご賞味いただけます。本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。半個室タイプのお席から、床の間も設えた趣ある掘りごたつ式の座敷個室や窓側に面したガラス張りの開放的な個室など、最大 12 名様までご利用いただける 6 つのタイプの個室をご用意しております。親しいご友人との会食や同窓会、法事、季節の集いなど、さまざまなシーンでご利用ください。

公式 WEB サイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/index.html>



半個室



個室「虹」



個室「扇」



個室「雅楽」



店内イメージ



エントランス

2F 四季彩茶寮「旬香」

■「四季彩コース」 ¥7,500～

メイン料理を 5 種類の食材の中からお選びいただける「四季彩コース」では、その時に入荷する旬の食材の美味しさを料理長ならではの調理法でお楽しみいただけます。また、以前からご要望の多かった「鰻」がプレミアムチョイスメニューとして登場いたします。

前菜では、一皿の中に初夏の風情を感じていただける料理を彩りました。あずきを入れた練り豆腐「水無月豆腐」、爽やかな辛味が特徴の「新生姜と彩り野菜のピクルス」、そして、サクッと歯ざわりが心地よい「オクラチーズ揚げ」をご用意しました。造り替りは、白身魚の透き通るような美しさを際立たせた「白身魚のカルパッチョ」を、紫蘇の清涼感あるソースでお楽しみください。七輪では、大きな帆立貝殻をそのまま器にして、帆立貝の旨みと味噌と卵で焼き上げた「帆立貝の味噌焼き」をお召し上がりいただけます。食事の締めくくりとして、「茶そば」をご用意します。まずはそのままの風味を楽しんでから、つゆと一緒に召し上がるのがおすすめです。茶そばの爽やかな香りが食事の余韻を引き立てます。

【メニュー】

前菜 水無月豆腐 新生姜と彩り野菜のピクルス
オクラチーズ揚げ

造り替り 白身魚のカルパッチョ仕立て 赤紫蘇ソース

七輪 帆立貝の味噌焼き

メイン 本日おすすめメイン食材と季節の野菜

【¥7,500】鶏肉/豚肉

【¥9,000】旬魚/魚介類/国産牛

【¥11,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類

国産牛 より 2 品

※プレミアムチョイスメニュー「鰻」

【¥10,000】鰻

【¥12,000】鰻+旬魚/魚介類/国産牛より 1 品

食事 茶そば

デザート スリーズジュビレ



■プレミアムチョイスメニュー「鰻」

日頃からお客さまよりリクエストがあった「鰻」がプレミアムメニューとして登場します。脂がのった国産鰻を厳選して仕入れ、外は炭火で香ばしく焼き上げ、中はふっくらとした食感が楽しめる逸品をこの機会にお楽しみください。



■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/sp_shikisaicourse.html

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※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。

※仕入れによりメニュー内容及び産地が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

2F 四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮

旬香

食材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。躍動感のある炙り & 鉄板焼きカウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。職場の打ち上げや送別会、親しい方とのランチやディナーなど、シーンに合わせて最適なおもてなしができる客席は、カウンター席からゆったりとくつろげるホール席、12名様までご利用いただける個室もご用意しております。

公式 WEB サイト

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



カウンター席



調理イメージ



ホール席



個室「四季」