



2025 年 6 月 3 日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン

【ホテルメトロポリタン】和・洋・中・スイーツの専門シェフがお届け！  
**常夏の楽園「ハワイ」を旅するような気分でお楽しみいただける  
「LOVE HAWAII ビュッフェ」を今年も開催！**

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）の人気のビュッフェレストラン オールデイダイニング「クロスダイン」では、豊島区観光協会・豊島区主催の夏の恒例イベント「東京フラフェスタ in 池袋 2025」に合わせて、2025 年 7 月 11 日（金）より「LOVE HAWAII ビュッフェ」を開催いたします。

さまざまな国の文化が集まり、多様な郷土料理の融合によるユニークな食文化を持つハワイ。そんなハワイの伝統料理や名物グルメなどを、日本料理、西洋料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るい、オリジナルメニューにてご提供いたします。

常夏の楽園「ハワイ」を旅しているような気分を感じていただける店内の装飾もお楽しみください。また、「LOVE HAWAII ビュッフェ」期間中、スタッフがアロハシャツでお客さまをお出迎えいたします。盛夏に味わうハワイグルメの数々をご用意いたしますので、大切な方やご友人、ご家族、お仕事仲間と素敵な時間をお過ごしください！



- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイン」
- 期間：2025 年 7 月 11 日（金）～8 月 31 日（日）
- ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイン専用予約 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。

■ 公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/love\\_hawaii\\_buffet2025.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/love_hawaii_buffet2025.html)

後援：ハワイ州観光局

＜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](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](#)

**「LOVE HAWAII ビュッフェ」**  
**<7/11～7/25>**

■ 時間

ランチ<平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> 11:30a.m.～3:30p.m.

\*ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。(120 分制)

ディナー<平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> 5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m. (120 分・2 部制)

■ 料金

	ランチ<平日>	ランチ<土日祝>	ディナー<平日>	ディナー<土日祝>
大人	¥ 3,900	¥ 4,700	¥ 4,700	¥ 5,600
シニア (65 歳以上)	¥ 3,500	¥ 4,200	¥ 4,200	¥ 5,000
お子様 (小学生)	¥ 2,200	¥ 2,400	¥ 2,400	¥ 2,800
お子様 (4～6 歳)	¥ 1,100	¥ 1,200	¥ 1,200	¥ 1,400

**「LOVE HAWAII ビュッフェ “Summer Special”」**  
**<7/26～8/8・8/12～31>**

■ 時間

ランチ<平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> 11:30a.m.～1:10p.m./1:45p.m.～3:25p.m. (100 分・2 部制)

ディナー<平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> 5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m. (120 分・2 部制)

■ 料金

	ランチ<平日>	ランチ<土日祝>	ディナー<平日>	ディナー<土日祝>
大人	¥ 4,500	¥ 5,000	¥ 5,000	¥ 6,000
シニア (65 歳以上)	¥ 4,000	¥ 4,500	¥ 4,500	¥ 5,500
お子様 (小学生)	¥ 2,400	¥ 2,600	¥ 2,600	¥ 3,000
お子様 (4～6 歳)	¥ 1,200	¥ 1,300	¥ 1,300	¥ 1,500

**「LOVE HAWAII ビュッフェ “Special 3Days”」**  
**<8/9～11>**

■ 時間

ランチ 11:30a.m.～1:10p.m./1:45p.m.～3:25p.m. (100 分・2 部制)

ディナー 5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m. (120 分・2 部制)

■ 料金

	ランチ	ディナー<平日>
大人	¥ 5,500	¥ 7,000
シニア (65 歳以上)	¥ 5,000	¥ 6,300
お子様 (小学生)	¥ 2,600	¥ 3,000
お子様 (4～6 歳)	¥ 1,300	¥ 1,500

## LOVE HAWAII ビュッフェ・メニュー

各専門シェフの技が光るお料理の数々をお届けします。



### 【鉄板コーナー】

#### 氷温熟成黒豚トマホークのプランチャ パパイヤマンゴーサルサ

【7/26～8/31 ディナー限定】※8/9～11を除く

ダイナミックな骨付き肉を凍る直前の温度で寝かせ、旨みやコクをアップさせた「氷温熟成黒豚トマホークのプランチャ」は食べ応えのある一品です。相性抜群なパパイヤとマンゴーの爽やかな酸味が加わった特製サルサソースとともに楽しみください。



### ロミロミサーモン【ランチ・ディナー】

ロミロミは、ハワイ語で「揉む」という意味です。ダイス状にカットした新鮮な野菜と果実、サーモンを塩で揉んで作る、冷たくてさっぱりヘルシーなハワイ風サラダです。

### マヒマヒのバターソテー レモンバターソース【ディナー限定】

ハワイでは高級魚として知られている「マヒマヒ」をバターソテーし、濃厚ながら、さっぱりとしたレモンバターソースとの相性抜群な一品です。



### ハワイアンチキン マック&チーズ【7/11～25 限定】

ガーリック醤油とパイナップルジュースにしっかりと漬け込み、こんがり焼上げたグリルチキンと、濃厚なチェダーチーズを絡めたマカロニとのコンビネーションが本場ハワイの味を再現した絶品の一品です。



### ガーリックシュリンプ【7/11～8/31 限定】※8/9～11を除く

中国料理からは、ハワイの定番「ガーリックシュリンプ」をご用意いたします。にんにくの香りが食欲をそそり、プリプリの海老の食感がクセになる逸品です。



### カリフォルニアロール／スパム握り【ディナー限定】

華やかな見た目、シーフードやエッグなどの具材を使用した、美味しいハワイ風太巻きその他、日本風にアレンジを加えたスパム寿司もお楽しみください。

### ポキとアボカドボウル【ランチ限定】

ハワイのソウルフードです。醤油ベースのホテルオリジナルソースでマグロを漬けました。バラエティ豊富な調味料を用いることで、独特な奥行きのある味をお楽しみください。



### ハウピアロール【7/11～25・ディナー限定】

ハワイの伝統的なデザート「ハウピア」を使い、パティシエが創作したロールケーキです。ココナッツ風味のビスキュイ生地、ココナッツクリームやハウピア、乾燥ココナッツを巻き込みました。食感の違いやココナッツの豊かな風味を存分に堪能できる一品です。



### パンケーキ 各種コンディメント／パイナップルのヴェリーヌ／アサイーヨーグルト

パンケーキは、しっとりふんわりとした食感が特長です。豊富な種類のトッピングをご用意しておりますので、お好みの味でお楽しみください。パイナップルのヴェリーヌは、アクアブルーのゼリーとパイナップルゼリーが織りなす、見た目にも鮮やかな一品。南国の爽やかな雰囲気を感じいただけます。

アサイーはスーパーフードと呼ばれ、栄養価が非常に高い果実です。ポリフェノール特有のわずかな渋みと風味は、ヨーグルトムースと合わせることで、さっぱりと美味しく召し上がれます。



## LOVE HAWAII ビュッフェ・タイムサービス

お時間限定で提供するタイムサービスを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特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

### ◆ミニスライダー <ランチタイム>

ハンバーガーの本場アメリカで誕生した食べやすいサイズの「ミニスライダー」。柔らかくジューシーなパティやベーコン、フレッシュ野菜を、よもぎが香るふわふわのバンズでサンドした、小さめながら食べ応えのある一品です。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～

<土日祝> 12:20p.m.～／2:30p.m.～



### ◆パイナップルポーク中華バーガー <ディナータイム>

煮込んで味を染み込ませた豚肉を揚げて、パイナップルソースを入れたハワイアン BBQ 風の甘辛い特製タレを絡め、ふわふわでもっちりまんじゅう生地に挟みました。パイナップルの酸味がアクセントになっています。

[メニューご提供時間]

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> 5:30p.m.～／8:00p.m.～

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。



## 8/9～11 LOVE HAWAII ビュッフェ “Special 3Days”

お盆期間はスペシャルメニューが登場いたします。

西洋料理からは、ディナータイム限定で大きな葉で蒸し焼きにした白身魚「ラウラウ風フィッシュ」をご用意いたします。シェフ特製のスペシャルソースとともに、ぜひご賞味ください。また、マーマレードの爽やかな酸味を効かせたソースで焼き上げた「ハワイアンマーマレード BBQ ポークスペアリブ」も登場します。ほろほろとした食感とスパイシーな味わいが絶品の一品です。中国料理からは、「シュリンプフリッター マンゴーマヨネーズ」をご用意いたします。サクッと揚げたフリッターに、ホテル特製のマンゴーマヨネーズを合わせました。マンゴーの甘味と酸味が加わることで、爽やかでフルーティーな味わいに仕上がっています。

スイーツでは、ハワイ伝統のデザート「ハウピア」をタルトとチョコレートの生地にのせ、ホイップクリームで飾ったタルトが登場します。寒天のようなぷるぷる食感のハウピアは甘さ控えめで、豊かなココナッツの香りをお楽しみいただけます。さらに、ディナータイム限定でハワイの定番フルーツ「リリコイ」（パッションフルーツ）を使用した、「リリコイ・モンブラン」もご用意。ナッツがたっぷり入ったアーモンドタルト生地にバナナクリームを重ね、リリコイ風味のクリームを絞ったモンブランをのせた、酸味が爽やかな逸品です。



【ディナー限定】  
ラウラウ風フィッシュ



【ディナー限定】  
ハワイアンマーマレード  
BBQ ポークスペアリブ



シュリンプフリッター  
マンゴーマヨネーズ



【ディナー限定】  
ハウピアタルト・リリコイ・モンブラン

## “Special 3Days”だけ！日本料理からのスペシャルメニュー登場！

日本の夏ならではのメニュー、栄養価が高く夏バテ防止にも効果的な「鰻の小井」をご用意いたします。鰻を、ふっくらと柔らかい食感に仕上げ、甘辛いタレで食欲をそそる一品をご賞味ください。



## “Special 3Days” タイムサービス

3日間限定のタイムサービスメニューが登場いたします。お一人様につき一皿ご提供いたします。

### ◆ハワイアン北京ダック<ランチタイム>

北京ダックをハワイ風にアレンジ。

パイナップルを加えることで、北京ダック特有の濃厚な味わいにフルーティーな酸味と爽やかさがプラスされ、後味をさっぱりと仕上げた一品です。

[メニューご提供時間]

12:20p.m.～／2:20p.m.～



### ◆フォアグラのフラン 鴨のコンフィのせトリュフ餡<ディナータイム>

プリンのように蒸気を使ってゆっくり熱を加え、滑らかな食感とフォアグラの濃厚な味わいが絶品です。フォアグラの脂を使用し、低温でじっくりと加熱した鴨のコンフィと、香り高いトリュフ餡が贅沢な逸品です。

[メニューご提供時間]

5:30p.m.～／8:00p.m.～

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。



## お飲み物

### ◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物（ドリンクカウンターよりご自由にお楽しみいただけます。）

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（スパークリング・赤・白）、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

## 夏のおすすめ フローズンフルーツ入りカクテル

バーテンダーが考案したフルーティーなカクテルや爽快感のあるカクテルをご用意いたします。ビュッフェご利用特典として優待料金でお楽しみいただけますので、お料理に合わせて、ぜひお召し上がりください！

プレミアムフルーツサワー ~~¥1,100~~ → ¥950

<ピンクグレープフルーツ/オレンジ/ストロベリー/キウイ/レモン>





---

## お料理にあわせて！ハワイビール

---

ハワイビュッフェのお料理に合わせて楽しめるよう、コナビールをご用意いたしました。

＜写真左＞【コナビール／ビッグウェーブ ゴールデンエール】

ライチやマスカット、柑橘などを感じるホップの香り。ほどよく苦みを感じる、フルーティーな味わいのビールです。

＜写真右＞【コナビール／ロングボード アイランドラガー】

すっきりとした味わいと心地よいモルト感が感じられる、バランスの良いビールです。



料金：各¥1,200 → ご優待価格¥1,000

※ビュッフェご利用のお客さま限定

※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、サービス料が含まれております。

※シニア、お子様料金、フローズンフルーツ入りカクテルは既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。

※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。※写真はイメージです。

---

## クロスダイн フラダンスショー

---

オールデイダイニング「クロスダイн」でハワイの雰囲気をお楽しみいただけるように、フラダンスショーを開催いたします！

[日程] 8月9日(土)・10日(日)・11日(月・祝)

[時間] <ランチタイム> 12:35p.m.～12:50p.m./2:45p.m.～3:00p.m.

<ディナータイム> 6:00p.m.～6:15p.m./8:30p.m.～8:45p.m.



※画像は昨年の様子



### 1F オールデイダイニング「クロスダイн」

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>