



2025 年 6 月 5 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】日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」
**伝統ある日本料理とメインが選べるコース料理で
夏を彩る旬の食材を堪能**

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）日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」では、2025 年 7 月 1 日（火）より旬の食材をご堪能いただける会席料理や御膳、コース料理をご用意いたします。夏の味覚を盛り込み、見た目にも夏らしさを取り入れ、随所で季節を感じてお楽しみいただけるように仕上げました。長寿の祝いなどの大切な節目や、ご両家顔合わせ、お宮参りなどのご家族でのお集まり、会社の接待や暑気払いなど、幅広いご利用シーンに適した空間と、上質な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 7 月 1 日（火）～7 月 31 日（木）

※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）・新藤（しんどう）

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」

■「料理長特別会席」 ￥13,000

旬の食材をふんだんに使用し、伝統ある日本料理をご堪能いただける全9品の会席です。前菜では、旬の茄子、ぶどう、ゴーヤ、穴子、枝豆を使った料理を、朝顔に見立てた盛り付けでご提供いたします。焼物は、同じく旬の鮎を塩焼きにし、ほうじ茶の香ばしさとほのかに甘い香りがつくように燻し、食欲がそそる味わいに仕上げました。爽やかな辛味と酢の酸味が鮎の風味を引き立てる蓼酢と一緒に召し上がりください。進肴では、鰻のプリプリとした食感と上品な甘みを楽しめるようにしゃぶしゃぶをご用意しました。ホテルパティシエ特製の、朝顔をイメージした華やかな見た目の白餡入り抹茶ムースで締めくくります。

【メニュー】

先付	ホワイトコーンの摺り流し 焼きとうもろこし
前菜	朝顔盛り 焼き茄子 生湯葉 ぶどう白和え ゴーヤおかか和え 穴子寿司 枝豆のかき揚げ 辛子蓮根 フルーツほおずき
お椀	清まし仕立て オクラ摺り流し 冬瓜葛寄せ 鶏銚込み 針生姜
造り	氷室盛り 本日のお造り
焼物	鮎塩焼き ほうじ茶燻し 蓼酢
合肴	アボカド海老チーズ焼き
進肴	鰻のしゃぶしゃぶ 水菜 わかめ 葱
食事	とうもろこし御飯 味噌椀 漬物
デザート	抹茶のムース 白餡朝顔見立て



■公式 WEB サイト

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

■ランチ御膳「宝珠」 ￥4,900

栄養豊富な旬の食材や季節に合わせた調理法を取り入れ、暑い夏にも箸が進むような御膳をご用意いたしました。旬野菜の茄子は、醤油やみりんを煮込みしっかり味を染み込ませ、暑い日にピッタリな冷やし煮物にしました。焼物は、脂がのり柔らかな身の旬の太刀魚を味噌焼きにしてご提供いたします。食事は、旬の味をお楽しみいただけるように、この時期甘みが強くみずみずしいとうもろこしを、甘みを引き立てるバター醤油御飯と合わせました。

【メニュー】

先付	白アスパガス豆腐 ミニアスパガス わさび
八寸	半熟煮玉子 海老芝煮 串(たこ 胡瓜 黄身板) 山桃ワイン煮 アスパガスベーコン巻き 枝豆 あわ麩田楽 ゴーヤおかか和え 鰻南蛮漬け
造り	お造り二種盛り
冷やし煮物	茄子田舎煮 南瓜 トマト 青味 生姜
焼物	太刀魚葱味噌焼き 酢取り茗荷
揚げ物	鶏チーズ茶巾 ブッキーニ 赤パプリカ レモン
食事	わっぱ飯(とうもろこしバター醤油御飯) 青味 味噌椀 香の物
デザート	杏子のパンナコッタ 梅ゼリー



■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/hanamusashi_houjuu.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。

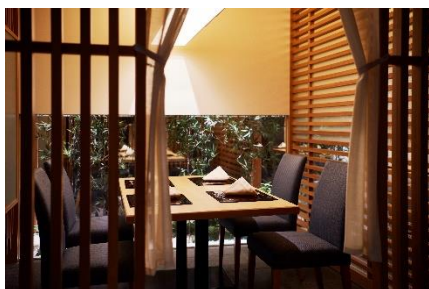
※仕入れ状況等によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

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、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。前菜は、涼やかに盛り付けられたトマトとチーズ、夏野菜のゴーヤが食欲をそそります。旬の太刀魚はあさりと一緒に白ワインで煮込むことで、より素材の旨みを感じていただけます。メイン料理は、全国各地より料理長が厳選したその時々のおすすめ素材（鶏肉・豚肉・旬魚・魚介類・国産牛）の中から好きなものをお選びいただけます。食事は信州そばでサッパリと、デザートは旬の甘みたっぷりでジューシーな桃のコンポートと、赤紫蘇を加え爽やかな味わいに仕上げたゼリーをご賞味ください。夏の夜にぴったりな冷えたお酒と一緒にぜひお召し上がりください。

【メニュー】

前菜 フルーツマトとチーズの大葉ソース

ゴーヤとしらすのおかか和え

造り替り 甘海老と帆立貝の海鮮サラダ

七輪 太刀魚とあさりの白ワイン煮

メイン 本日おすすめの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

食事 信州そばとろろ添え

デザート 桃のコンポート 赤紫蘇仕立て



■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_shikisai_course.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」