

報道関係各位
プレスリリース



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2025年6月25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】四季彩茶寮「旬香」ご家族でのお集まりや暑気払いのお食事に 今が食べ頃！旬の食材を堪能できる「四季彩コース＆ランチ」 ～メイン料理が選べる人気のコース＆ランチ～

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）四季彩茶寮「旬香」では、旬の食材をご堪能いただけ、お好きなメイン料理が選べるコース＆ランチを 2025 年 8 月 1 日（金）より新メニューにてご提供いたします。コースは通常 5 種類の食材の中からお選びいただけますが、8 月は「鰻と和牛」の合い盛りも選べるようになります。全 6 種類の中からその時々の気分に合わせたものを自由にお選びいただくことができます。ランチでも毎月異なる旬の彩り野菜の炭火焼きをはじめ、全 6 種類のメイン料理からお好きにお選びいただけます。

ご友人やご家族、お仲間とのお集まりや会社の暑気払いなど、様々なシーンに合わせてご利用いただけるように、ライブ感あふれ迫力のある炙り・炭火＆鉄板焼きカウンター、広々と開放感のあるダイニングスペースや個室をご用意しております。ゆったりとおくつろぎいただきながら、優雅な時間をお過ごしください。



■開催店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

■開催期間：2025年8月1日（金）～8月31日（日） ※8月は休業日はございません。

■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.

■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。

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

<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 四季彩茶寮「旬香」

■「四季彩コース」 ¥7,500~

メイン料理を数種類の食材の中からお選びいただける「四季彩コース」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。前菜では旬の枝豆を素材の色を活かした豆腐にし、茄子はひと手間加え焼き上げ、その上に生湯葉をのせました。どちらもさっぱりとした味が食欲をそそります。造り替りは鮮やかな盛り付けが映え、食べる前から目でもお楽しみいただけます。淡泊でさっぱりとした味わいが特徴の穴子は、卵でとじた柳川風にしてご用意いたします。スタミナ食として夏バテ予防にもぴったりな一品です。

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）の中からお好きなものをお選びいただけます。8月はこの時期限定で「鰻の蒲焼きと和牛」が一皿になった特別メニューもご用意いたします。日本酒や焼酎、ジャパニーズ・ジン、ウイスキー、ワインなど、多彩なお酒とも相性の良いコース料理です。

【メニュー】

前菜	枝豆豆腐 焼き茄子生湯葉
造り替り	本マグロとアボカドのタルタル
七輪	穴子の柳川風鍋
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 【¥12,000】鰻の蒲焼きと和牛
食事	島原手延素麺
デザート	白ぶどうのヴェリーヌ



本日おすすめのメイン食材例

■公式 WEB サイト :

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

■四季彩ランチ デザートビュッフェ付き ¥3,200~

四季彩ランチは、メイン料理を旬香自慢の鉄板焼き、炭火焼きなどで調理した6種類からお選びいただけます。中でも『月替わりの炭火焼き(¥3,400)』では、毎月異なる旬の彩り野菜を楽しむことができます。8月は夏の暑さに負けない体作りにおすすめのトマトを炭火焼きでご用意いたします。果肉が厚い「アイコトマト」を炭火で香ばしく焼くことで、凝縮された旨みと甘みをご堪能いただけます。ジューシーで柔らかな銘柄鶏「つくば鶏」を醤油やみりんなど調味料のタレで味付けし、さっぱりとした味わいに仕上げた一品と一緒にをお楽しみください。

食後のデザートは、鉄板で仕上げる旬香自慢のふわふわな出来立てパンケーキをお席にご用意いたします。また、小菓子、ゼリー、焼き菓子などのパティシエ特製デザートも6種類ビュッフェ台に並びます。お好きなだけお取りいただけますので、心ゆくまでご堪能ください。



『月替わりの炭火焼き (¥3,400)』
アイコトマトと夏野菜の炭火焼きとつくば鶏の柚庵焼き



料理イメージ



デザートビュッフェイメージ

<メニュー>

- ・前菜盛り合わせ
 - ・サラダ
 - ・メイン料理（『月替わりの炭火焼き』をはじめ、全6種類からお選びいただけます。）
 - ・御飯 味噌椀 漬物
 - ・デザートビュッフェ
 - ・パンケーキ
- * 平日は和紅茶付き

■公式WEBサイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisai_lunch.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。職場の打ち上げや納涼会、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。



カウンター席



ホール席



個室「四季」