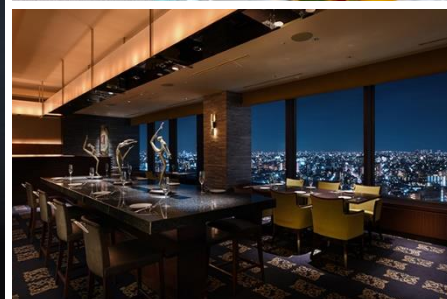


【ホテルメトロポリタン】瑞々しい旬の白桃を使った夏にピッタリな味わいを楽しむ 「白桃 COCKTAIL COLLECTION」を開催

ホテル最上階ダイニング＆バー「オーヴェスト」

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）は 2025 年 7 月 2 日（水）より、ダイニング＆バー「オーヴェスト」にて夏が最盛期の“白桃”を使ったカクテルを 3 種類販売いたします。白桃の上品な甘みや香りを感じることができるシャンパンカクテルや、ジューシーな果実感を味わえる暑い時期にピッタリな喉ごしのフローズンカクテルなど、夏の夜に最適な一杯を、多彩なア・ラ・カルトと合わせてぜひご賞味ください。

ホテル最上階、地上100mからの煌めく夜景をバックに、くつろぎのひとときをお過ごしください。



■店舗：25F ダイニング＆バー「オーヴェスト」

■期間：2025 年 7 月 2 日（水）～7 月 31 日（木）

※毎週火曜日は休業日となります。

■時間：＜日曜・月曜・水曜・木曜＞ 5:30p.m.～10:00p.m.（L.O.9:30p.m.）

＜金曜・土曜＞ 5:30p.m.～11:00p.m.（L.O.10:30p.m.）

■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っております。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/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](#)

■ 白桃 COCKTAIL COLLECTION

旬のフルーツの味を楽しめるバーテンダーオリジナルカクテルを 3 種類ご用意いたします。

・白桃のフレッシュベリーニ

料金：¥2,300

フレッシュならではの白桃の上品な香りに、ザクロシロップの甘みが加わった飲み口の良いシャンパンカクテルです。



・白桃のフローズンダイキリ

料金：¥1,900

芳醇な白桃の香りと果実味が、3 年熟成のラムと相まったフローズンカクテル。仕上げにピーチゼリーを飾った、見た目も鮮やかな一杯です。



・白桃のスマッシュ ピーチメルバ風

料金：¥1,900

ロンドンの老舗ホテルで考案されたデザート「ピーチメルバ」をイメージした、ジューシーな桃が入ったフローズンカクテルです。ベリーとナッツの風味を感じるまろやかな味わいを堪能いただけます。



■ 公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/white_peach_cocktail.html

■ ディナー & バートタイムにおすすめ アラカルトメニュー



アンティパストミスト 6 種 ¥2,500

シェフおすすめ料理や自家製料理などその時々に合わせて 6 種類を堪能いただける盛り合わせプレートです。食事の最初の一品として、お酒に合わせて召し上がっていただくおつまみとしてなど、さまざまなシーンに最適な一皿です。彩り豊かで、味はもちろん見た目もお楽しみいただけます。



水たこのカルパッチョ 梅肉入りフルーツマトのケッカソース ¥2,300

身が柔らかく、甘みと旨みが強い旬の水たこは、糖度が高い「フルーツマト」に梅肉を加え、甘みと酸味のバランスが抜群な味わい豊かなソースと一緒に召し上がってください。旬の味を楽しめ、暑い日に食欲が進む爽やかな一品です。

※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。
※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。

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。
※写真はイメージです。

ダイニング&バー「オーヴェスト」 Dining & Bar **Ovest**

多彩なカクテルと料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからバートタイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。ランチはカジュアルな雰囲気でお楽しみいただけるお得なコース、ディナーはお酒と合うア・ラ・カルトをご用意しております。

