

報道関係各位
プレスリリース



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2025年6月26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」8月限定メニュー

盛夏を贅沢に彩る「料理長特別会席」とランチ御膳「宝珠」

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」では、2025年8月1日（金）より旬の食材をご堪能いただける会席料理や御膳を夏らしい新メニューにてご用意いたします。

夏の味覚を盛り込み、随所から涼やかさを感じることができる、夏真っ盛りの時期にこそおすすめの鰯や鰻、夏野菜などを使用した料理をご堪能いただけます。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、幅広いシーンにおいてぜひご利用ください。



■開催店舗：2F 日本料理「花むさし」

■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.)

*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。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/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 日本料理「花むさし」

■料理長特別会席 ￥13,000

うにの濃厚な味わいと、コンソメの旨みが合わさった上品で爽やかなムースにはじまり、前菜では旬の肉厚の鮑に肝ソースをたっぷり絡めて食べる“鮑磯焼き”や、生ハムを渦のように巻いた“生ハム鳴門”、瓜をすいかのように仕上げた“西瓜見立て”など、夏らしいものに見立てた視覚的にも楽しい品々を揃えました。合肴は栄養価が高く滋養強壮に効果がある脂がのった鰻を香ばしく焼き上げ、コクのある卵でとじた“鰻の柳川鍋”をご提供します。柔らかい鰻の身、ふわふわ食感の卵、旨みたっぷりの出汁の組み合わせをご賞味ください。また、茄子のとろとした食感と、黒毛和牛のジューシーさが相性の良い挟み焼きは食べ応え抜群の一品です。夏の食材をさまざまな調理法でお楽しみいただける全9品の会席料理です。

【メニュー】

先付	うにのムース コンソメジュレ
前菜	じゅんさい トマト浸し 鮑磯焼き ゴーヤ玉子焼き 生ハム鳴門 西瓜見立て
お椀	清まし仕立て 牡丹鱧 冬瓜 梅肉
造り	氷室盛り 本日のお造り
合肴	鰻の柳川鍋 有馬山椒
進肴	海鮮石焼き 酒盗餡 水たこ 海老 椎茸 青唐辛子
強肴	茄子と黒毛和牛の挟み焼き よさこいハニー
食事	素麺
デザート	生八つ橋 甘酒パンナコッタ 桃のコンポート



■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

疲労回復に効果がある成分が多く含まれた豚肉を使った焼物と、旬の素材を用いた揚物やデザートがおすすめのランチ御膳です。豚肉は、栄養価が高い高野豆腐とチーズを巻いて焼き、暑い夏を乗り切る栄養満点の一品に仕上げました。揚物はぱちぱちした食感が楽しいうもろこしの真丈と、さっぱりと召し上がっていただけるように塩レモンに合わせた夏野菜の天麩羅をご用意いたします。パティシエが作る旬のぶどうを使った華やかなデザートが食事を締めくくります。



【メニュー】

先付	トマト胡麻豆腐 二色トマト 叩きおくら わさび
八寸	半熟煮玉子 海老艶煮 石川小芋うに焼き 焼き長葱甘酢漬け 枝豆 鱈新引き揚げ 杏子蜜煮
	串(サーモン チーズ酒粕漬け クラッカー) 春雨明太子和え
酢の物	水たこ 水菜 梅ドレッシング
焼物	高野豆腐豚ばらチーズ焼き
造り	お造り二種盛り合わせ
冷やし煮物	トマト ヤングコーン おくら 生姜鯛唐揚げ わさびジュレ
揚物	どうもろこし真丈 夏野菜の天麩羅 塩 レモン
食事	蒸し寿司 炙り穴子 海老 あさり 錦糸玉子 味噌椀 漬物
デザート	ぶどうのゼリー ヨーグルトのムース

■公式WEBサイト

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



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