



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

報道関係各位
プレスリリース

2025年8月14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】ご家族でのお集まりや仕事仲間との会食に
**伝統ある中国料理や日本料理、炙り・炭火＆鉄板焼き料理で味わう
秋の新メニュー**

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）中国料理「桂林」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」では、2025年9月1日（月）より旬の食材をご堪能いただけるコース料理や会席料理を、新メニューにてご用意いたします。秋鮭や名残鰯、紅葉鯛、秋茄子や舞茸などの秋野菜など、この時期だからこそ味わえる味覚を盛り込みました。思わず箸が進んでしまう料理の数々を存分にご堪能ください。

各レストランでは、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、会社の接待や同僚との会食など、幅広いシーンにおいてご利用いただける個室もございます。上質なお料理と空間をお楽しみください。



■店舗：2F 中国料理「桂林」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」

■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.)

*コース/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/feature/restaurant_seasonal_menu_9_10_2025.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 中国料理「桂林」

■楊貴妃コース ￥13,000

＜提供期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）＞

衣をつけて揚げた香りと食感が引き立つ旬の舞茸とともに、肉厚なふかひれをご堪能いただける贅沢な全8品のコース料理です。プリプリの帆立貝と季節野菜を、奥深い旨みが特徴の桂林特製XO醤で炒めた一品や、唐辛子のピリとした辛さがたまらない“国産牛とカシューナッツ 四川唐辛子炒め”、海老の風味と辛さを調和させた桂林ならではの味付けを堪能いただける“海老チリソース煮”など、素材の味から細部に至るまでこだわった料理長渾身のコース料理をご賞味ください。

【メニュー】

前菜五種盛り合わせ
ふかひれ姿煮 舞茸の衣揚げ添え
帆立貝と季節野菜入り 桂林特製XO醤ソース炒め
国産牛とカシューナッツ 四川唐辛子炒め
北京ダック
海老チリソース煮
四川炒飯 または 担々麺 または 魚粉入り焼きそば
デザート盛り合わせ



■公式WEBサイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/youkihi_course_9_10.html

■桂林山水ランチコース ￥4,900

＜提供期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）＞

ジューシーで風味豊かな三元豚と、秋の味覚であるホクホクとした食感と上品な甘みが特徴の紅あずまを、辛みと旨みの両方を味わえる辛子黒味噌で炒めた“三元豚と紅あずま 辛子黒味噌炒め”や、脂がのって美味しい旬の秋刀魚を、さっぱりとした酸味にごま油が香る油淋ソースと合わせた“秋刀魚唐揚げと茗荷 油淋ソースかけ”など、旬の味わいをお楽しみいただけるランチ限定コースです。



【メニュー】

前菜四種盛り合わせ
きのこ入りふかひれスープ
(プラス600円で“ふかひれ姿煮入り”スープに変更いただけます。)
三元豚と紅あずま 辛子黒味噌炒め
秋刀魚唐揚げと茗荷 油淋ソースかけ
海老団子と冬瓜 干し貝柱の卵白煮
麻婆豆腐ご飯 または 野菜あんかけ焼きそば または お粥
デザート二種

■公式WEBサイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/sansui_lunchcourse_9_10.html

2F 日本料理「花むさし」

■料理長特別会席 ￥13,000

＜提供期間：2025年9月1日（月）～9月30日（火）＞

お月見をイメージした会席料理は、秋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。白玉の中に海老を詰めて月に見立てたお椀や、皮が柔らかく、水分を多く含み旨み成分が豊富な秋茄子を使った出汁と相性抜群な煮物、身が締まり味も凝縮された名残鰯と、風味や食感をプラスする秋茸と一緒に揚げた揚物など、味はもちろん見た目でも存分に秋をご堪能いただけます。季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした品々をご賞味ください。

【メニュー】

先付	枝豆茶巾豆腐 とんぶり餡
前菜	菊花釜 このわた長芋 青菜菊花浸し かます難波松茸揚げ 海老菊花寿司 渋皮栗甘露煮 松葉蕎麦 筒巻き麩
お椀	月見椀薄葛仕立て 白玉団子海老射込み
造り	本日のお造り盛り合わせ
煮物	秋茄子 無花果 煮おろし あさつき 針唐辛子
揚物	名残鰯秋茸フライ 枝豆チーズ春巻き 丸十チップス
強肴	海鮮石焼き 酒盗餡 帆立貝 いか 椎茸 青唐辛子
食事	秋鮭茶漬け 漬物
デザート	和栗のモンブラン



■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

＜提供期間：2025年9月1日（月）～9月30日（火）＞

焼物では、風味豊かな旬の秋鮭を酒かす、白みそを混ぜ合わせたそれを塗って焼き上げる灘焼きでご用意いたします。煮物は旬の里芋、舞茸を牛すじと一緒に煮込み、とろみをつけた醤油ベースの餡と出汁による深みのある味に仕上げました。素材の持ち味をいかした味付けをお楽しみください。色鮮やかな見た目の蒸し寿司や無花果の羊羹は、御膳に華を添えます。

【メニュー】

先付	南瓜豆腐 飛子 わさび
八寸	出汁巻き玉子 海老芝煮 ブロッコリー黄身酢 小玉葱トマトチーズ焼き 渋皮栗甘露煮 牛蒡天
	串(焼き蕪 豚味噌漬け) 焼ききのこおろし和え
酢の物	刺身こんにゃく 分葱 わかめ 酢味噌
焼物	秋鮭灘焼き 揚げさつまいも
造り	お造り二種盛り合わせ
煮物	牛すじ 里芋 舞茸 紅葉麩 龍甲餡
揚物	二見椎茸 茄子 青唐辛子 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	無花果の羊羹



■公式WEBサイト

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

■「四季彩コース」 ￥7,500~

<提供期間：2025年9月1日（月）～9月30日（火）>

メイン料理を数種類の食材の中からお選びいただけます。「四季彩コース」は、旬の素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。前菜では焼いたきのこを、さっぱりと召し上がっていただけます。造り替りは甘みと旨みを持ち合わせた紅葉鯛を、同じく旨みがギュッと凝縮された酒盗ソースと一緒にご堪能ください。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。日本酒や焼酎、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 くるみ豆腐 いぶりがっこチーズ
きのこの焼き浸し酢橘ジュレ
造り替り 紅葉鯛と帆立貝の酒盗ソース
七輪 会津地鶏のつみれ 麦みそ仕立て
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 焼きおにぎり
デザート 和栗のモンブランパフェ

**■公式WEBサイト：**

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

■四季彩ランチ デザートビュッフェ付き ￥3,200~

<提供期間：2025年9月1日（月）～9月30日（火）>

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。9月は肉厚でしつかりとした食感に、豊かな香りが特徴の“東京都産特大椎茸”を炭火焼きでご用意いたします。岩手県で生産されるブランド豚“白金豚”を西京焼きにし、より柔らかな肉質とコクのある味わいに仕上げた一品と一緒にご堪能ください。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、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。

【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



『月替わりの炭火焼き（￥3,400）』

東京都産特大椎茸の炭火焼きと白金豚西京焼き

■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 中国料理「桂林」

中国料理 桂林

四川料理がもつ香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求し、工夫と探求を尽くした極上の本格中国料理を提供いたします。大小様々な個室もご用意しており、紹興酒やワインをはじめ、ジャンルに縛られることなく料理とのマリアージュをご堪能いただけます。



ホール席



個室「鳳凰(東+南+西)」



個室「龍虎」

営業時間・休業日：公式 WEB サイトをご覧ください。

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

2F 日本料理「花むさし」

日本料理 花むさし

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。



半個室



個室「虹」



個室「扇」

営業時間・休業日：公式 WEB サイトをご覧ください。

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

2F 四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮 旬香

素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」

営業時間・休業日：公式 WEB サイトをご覧ください。

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