

【ホテルメトロポリタン】～日本のうまいもの～ 【長野・新潟 信越フェア】ビュッフェを開催

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）オールデイダイニング「クロスダイン」では、2025年10月1日（水）から長野県と新潟県の食材や郷土料理などを提供する「【長野・新潟 信越フェア】ビュッフェ」を開催いたします。広大な土地の多様な気候で育まれた農産物が収穫される長野県と、一年を通して魚が水揚げされ、野菜、果物、米など数多くの農産物が生産される新潟県、両県の魅力溢れる伝統料理や名物グルメなどを、日本料理、西洋料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るい、オリジナルメニューにてご提供いたします。



- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイン」
- 期間：2025年10月1日（水）～10月31日（金）
- 時間：ランチ＜平日＞11:30a.m.～2:30p.m.
＜土日祝＞11:30a.m.～3:30p.m. (120分制)
*ご予約は11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。
- ディナー＜平日＞6:00p.m.～9:00p.m.
＜土日祝＞5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m. (120分・2部制)

- ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040 (クロスダイン専用予約 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。

- 公式WEBサイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/shinetsu_fair_buffet.html

協力：長野市、新潟県



＜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）・小池（こいけ）

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](#)

長野・新潟 信越フェア メニュー

日本料理からは、新潟県の郷土料理「のっぺい汁」をご用意します。里芋や根菜、きのこなどの食材を鶏肉と一緒に煮込んだ汁物です。野菜の優しい甘さが際立つ一品です。お蕎麦は日替わりでご用意いたします。布海苔をつなぎに使ったつるりとした喉越しが特徴の新潟県名物「へぎそば」、または高冷地の気候と昼夜の寒暖差がある長野県で栽培されたそば粉を使用した風味豊かでコシがある「信州そば」をお楽しみいただけます。新潟県の郷土料理で、海藻の一種であるいご草を煮て冷やし固めた「いごねり」もご賞味ください。ところでんのような食感で、磯の香りが際立つ一品です。



新潟県郷土料理「のっぺい汁」



日替わり蕎麦
「へぎそば」または「信州そば」



新潟県郷土料理「いごねり」

西洋料理からは、ディナー限定で真鯛を蒸し上げて、その繊細な味わいを最大限に引き出した「真鯛のバポーレ」をご用意いたします。鮮やかな色合いが目を引くソースは、信州産の赤かぶを使用し、濃厚で自然な甘さと豊かな風味に仕上げています。芳醇なトリュフの香りとともにご堪能ください。ランチ限定では、太麺にコクのあるウスターソースで仕上げた焼きそばに、トマトの風味を味わえる特製ミートソースをかけた、新潟県のソウルフード「新潟イタリアン」も登場します。「茄子とサルシッチャピツツア」は、信州味噌を使った特製ソースで焼き上げました。茄子との相性が良く、コクと香ばしさが広がります。サルシッチャのうまみもたっぷりで、ごろっとした具材が食べ応えのある一品です。



〈ディナー限定〉真鯛のバポーレ
信州赤かぶのヴェルッタータ トリュフのアロマ



〈ランチ限定〉新潟県ソウルフード
「新潟イタリアン」



信州味噌ソース
茄子とサルシッチャピツツア

〈その他のおすすめメニュー〉



〈ディナー限定〉新潟越の鶏バジルソテー
「緑の楽園」



〈ランチ限定〉新潟県ソウルフード
「タレカツ」パープルタルタルソース



新潟県産茄子のシチリア風カポナータ

中国料理からは、「新潟県産野菜と豚バラの炒め」をご用意いたします。旬のれんこんやさつま芋、茄子、いんげんなどの野菜をたっぷりと使って、醤油ベースの甘辛い味付けはお子様も食べやすい逸品です。淡色で辛口、さっぱりとした味わいが特長で、旨味と香りが豊かな信州味噌と練りごまをベースにした担々麺がディナー限定で登場いたします。野沢菜のシャキシャキとした食感と、胡麻の風味、そして味噌のコクが合わさった味わい深い逸品をご賞味ください。



新潟県産野菜と豚バラの炒め



〈ディナー限定〉野沢菜入り信州味噌担々麺



スイーツでは、ランチ限定で優しい甘さが魅力の長野県産のりんごのコンポートと、サクサクで口溶けのいいクランブルを合わせた秋を感じる「長野県産りんごのクランブル」、ディナー限定で新潟県の酪農家が搾った生乳を使用した「ヤスダヨーグルトのババロア」をご用意いたします。その他にも、信越産のフルーツを使用したパティシエ自慢のフルーツタルト、マスカルポーネムースに長野県産シャインマスカットの芳醇な香りと甘さが楽しめるヴェリーヌ、新潟県産 レクチチ（洋梨）の纖細な甘みと、カモミールのゼリーの爽やかな香りがベストマッチのグラススイーツなどをご堪能ください。

タイムサービス

お時間限定で提供するタイムサービスをお楽しみいただけます。
ランチタイムとディナータイムそれぞれ特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆新潟と長野県産のきのこ入りふかひれおこげ <ランチタイム>

新潟県と長野県産のきのこをふんだんに使用した、シェフ特製のふかひれあんかけを、熱々の中華おこげにたっぷりとかけてご提供いたします。きのこの豊かな香りと旨みとろりとしたあん、そしておこげの香ばしさとパリパリの食感をお楽しみいただける一品です。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～ <土日祝> 12:30p.m.～／2:30p.m.～



◆合鴨の和風ロースト 長野県産紅くるり大根おろし 特選ポン酢醤油 <ディナータイム>

鉄板で香ばしく焼き上げた合鴨は外はカリッと香ばしく、中はふくらジューシーで口いっぱいに広がる鴨の旨みを、鮮やかな紫色が美しい長野県産紅くるり大根おろしとまろやかな酸味の特選ポン酢醤油が引き立てる一品です。

[メニューご提供時間]

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> 5:30p.m.～／8:00p.m.～

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。



こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨味が口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」や、あつあつの出来立てをご提供する鉄板料理コーナーのお料理をはじめ、クロスドインおすすめの「ビーフシチュー」、自慢のピザ窯で焼き上げるピザをご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、特製“海鮮貝だし汁”で味わう「季節野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、ディナータイム限定のお寿司をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。クロスドインおすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や深い味わいの炒め物、麺類などが楽しめ、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。



【料 金】

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,900	¥4,700
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,200
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4~6歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥4,700	¥5,600
シニア(65歳以上)	¥4,200	¥5,000
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4~6歳)	¥1,200	¥1,400

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

◆フリーフロードリンク（飲み放題）120分もご用意しております。

■スタンダード（¥2,800）／瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、サワー各種、カクテル各種

■プレミアム（¥3,800）／生ビール、ワイン（赤・白・スパークリング）、日本酒、焼酎、ウイスキー、フルーツ入りサワー各種、カクテル各種



【オプション】

両県の地ビールをご用意いたします。お料理と一緒にお楽しみください。

＜写真左＞【ゴールデンエール／Ogna ビール】長野県
マスカットや柑橘のフルーティーな口当たりがあり、きれいな後味が楽しめるビールです。

＜写真右＞【ヴァイツエン／ライディーンビール】新潟県
小麦麦芽を使ったほのかな酸味と、酵母由来のバナナ香を思わせる柔らかな香りが特徴でフルーティーな口当たりのビールです。

料金：各¥1,200 → ご優待価格¥1,000

※ビュッフェご利用のお客さま限定

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※仕入れによりメニュー内容・産地が変更になる場合がございます。

※シニア、お子様はすでに優待料金となっておりますので他の優待との併用はできません。

※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。 ※写真はイメージです。



1F オールデイダイニング「クロスダイナー」

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine>

ホテルメトロポリタン

1985年6月2日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、JR東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩3分と絶好のロケーションを誇る東京の城北地区唯一のグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。客室数805室、8つの直営レストラン・バー、14室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所”ホテルメトロポリタンで、想い出に残る時間をお過ごしいただけます。

公式 WEB サイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp>

