

報道関係各位  
プレスリリース



HOTEL  
METROPOLITAN  
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2025年8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」がお届けする 秋の海と山のごちそう

## ～日本のうまいもの～「長野・新潟 信越フェア」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）では、2025年10月1日（水）より日本料理「花むさし」にて長野県、新潟県の食材や郷土料理などを堪能いただける「長野・新潟 信越フェア」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、果物など数多くの農産物が生産される新潟県、両県の魅力あふれる伝統料理や、食材を詰め込んだ会席や御膳をご賞味ください。



■フェア名：～日本のうまいもの～「長野・新潟 信越フェア」

■開催店舗：2F 日本料理「花むさし」

※オールディーダイニング「クロスダイン」など、他レストランでも同時開催

■開催期間：2025年10月1日（水）～10月31日（金）

※毎週日曜日はディナー営業休止、毎週月曜日は休業日となります。

※10月12日は終日営業いたします。10月13日はランチのみ営業いたします。

■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>

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）・新藤（しんどう）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：[promotion@metropolitan.jp](mailto: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](#)

## ■「料理長特別会席」 ¥13,000

長野県、新潟県の食材の持ち味をいかした繊細な味付け、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした会席料理をご用意いたします。お椀の土瓶蒸しは、新潟県産ブランド鶏“越の鶏”、めばる、あわび茸が入った新潟県づくしの逸品です。それぞれの素材の旨みが出汁に染み込み、風味豊かな優しい味わいをご堪能いただけます。造りでは、トロリとろける舌触りが特徴の“信州サーモン”と、噛むほどに甘みが増す新潟県産の“南蛮海老”をお楽しみください。煮物や合肴でも、甘みが強く実がしまっている“丸茄子”や名物の“栎尾揚げ”、肉厚で大型のブランド椎茸“八色椎茸”など、新潟県の食材を使用した料理をご賞味いただけます。“長野県産和牛”、“信州きのこ”、“りんご”など、長野県の食材を存分に味わえるおすすめの一品は、朴葉味噌焼きでお召し上がりください。甘辛い味噌がお酒との相性抜群です。最後は喉ごしが良い“信州そば”でさっぱりと食事を締めくつけていただけます。

一つ一つの料理に込められた料理長の技と想いが詰まった会席料理をこの機会にご堪能ください。



(写真上段) 煮物、お椀

(写真中段) 合肴

(写真下段) 強肴

### 【メニュー】

先付	柿の白和え
前菜	割り山椒盛り 焼き舞茸 なめこ とんぶり ポン酢おろし和え ますこ掛け かます銀杏揚げ 紅葉鯛巻緹焼き いが栗 栗餡鉄込み 松葉蕎麦 栗麩くわ焼き
お椀	土瓶蒸し(めばる 越の鶏 あわび茸 三つ葉 酢橘)
造り	信州サーモン 南蛮海老 芽物いろいろ
煮物	新潟県産丸茄子阿蘭陀煮 栎尾揚げ 小芋 南瓜 青味
合肴	八色椎茸 帆立貝バター焼き アスパラガス生ハム巻き
強肴	朴葉味噌焼き(長野県産和牛 焼きりんご 銀杏 信州きのこ)
食事	信州そば 安曇野わさび
デザート	さつま芋の冷製おしることりんごの練り切り餡

### ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/shinetsu\\_fair\\_special\\_kaiseki2025.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/shinetsu_fair_special_kaiseki2025.html)

## ■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

ランチでも、両県の魅力あふれる食材を使用した御膳をご用意いたします。柔らかい肉質と旨み、コクを感じる奥深い味わいが特徴の新潟県産ブランド豚“越後もち豚”的サラダや、新潟県長岡市栎尾地域で作られる、大きく厚みのある油揚げ“栎尾揚げ”をチーズと一緒に焼き、伝統の発酵調味料“かんずり”を合わせた焼物も食べ応えのある一品です。食事では、華やかな見た目と優しい味わいが堪能いただける、日本の伝統的な料理であるわっぱ飯で“信州サーモン”をご提供いたします。信越産のきのこがふんだんに入った“きのこ汁”とともにをお楽しみください。



(写真左) 食事 (写真右) デザート

### 【メニュー】

先付	紫芋胡麻豆腐
八寸	出汁巻き玉子 海老塩茹で 串 (赤こんにゃく きゅうり 黄身板) 菊花長芋 銀杏芋 衣かつぎ
	大根の葉と野沢菜ちりめんの味噌炒め
冷鉢	もち豚の冷しゃぶサラダ 胡麻ドレッシング
造り	お造り二種盛り合わせ
煮物	大口れんこん 鯉 南瓜 そばの実館
焼物	杣尾揚げチーズ焼き 福味鶏紅葉焼き
揚物	白海老の唐揚げ 最中 芋クリーム
食事	信州サーモンとますこのわっぱ飯 きのこ汁 漬物
デザート	菊の寒天二層仕立て

### ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/shinetsu\\_fair\\_houju2025.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/shinetsu_fair_houju2025.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、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 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」

### 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・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/>

