

【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」 秋の海と山のごちそうを堪能する

## ～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）より四季彩茶寮「旬香」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素材がもつ旨みをいかした炭火焼き、鉄板焼き料理をご堪能ください。



■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 四季彩茶寮「旬香」

※オールデイダイニング「クロスサイン」、日本料理「花むさし」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.）

\*ディナーコースラストオーダー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/shunka/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](#)

## 2F 四季彩茶寮「旬香」

### ■ 四季彩コース ￥7,500～

メイン料理を5種類の素材の中からお選びいただける「四季彩コース」では、前菜からデザートまで長野・新潟県産の豊かな素材をお楽しみいただけます。前菜には、新潟県長岡市栃尾を代表する名物“栃尾揚げ”をご用意いたします。甘辛の自家製肉味噌を挟んでしっかりとした味付けにし、お酒が進む味に仕上げました。青菜のお浸しに合わせた新潟県で食用に栽培されている菊“かきのもと”は、シャキシャキとした食感と爽やかな風味をご堪能ください。造り替りは、両県の魚介を味わっていただけるように、“信州サーモン”と“南蛮海老”をサラダ仕立てでご提供いたします。揚物では信越産のきのこを天麩羅にしました。天麩羅のサクサクとした衣の食感と、きのこの旨みをご賞味ください。厳選した食材（鶏肉・豚肉・旬魚・魚介類・国産牛）からお選びいただけるメイン料理でも、「越の鶏」や「安曇野げんき豚」、「長野県産和牛」など両県の食材を中心に、全国各地よりその時々のおすすめの5種類をご用意いたします。食事は風味の良さとしっかりとしたコシが特徴の“信州そば”を、デザートには蜜がぎゅっと詰まった長野県産のりんごを使ったパフェをお楽しみいただけます。ホテルのパティシエが作る華やかな特製パフェは、りんごをふんだんに使用し甘みと酸味のバランスがとれた素材の味をしっかりと感じていただけるように仕上げました。

#### 【メニュー】

前菜 栃尾揚げの肉味噌焼き かきのもとと青菜のお浸し 岩もずく  
造り替り 信州サーモンと南蛮海老のサラダ  
揚物 かんしょときのこの天麩羅  
メイン 本日の選べるメイン素材と季節の野菜  
【¥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 信州そば  
デザート 長野県産りんごのパフェ



#### ■ 公式 WEB サイト :

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisaicourse\\_october.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisaicourse_october.html)

### ■ 一品料理

コース料理だけでなく、一品料理でも長野県、新潟県の食材を使用した料理をご提供いたします。また、日本酒や焼酎など、お食事と一緒に楽しみいただける飲み物も豊富に取り揃えていますので、お料理に合わせてぜひご賞味ください。



越の鶏のピリ辛味噌焼き



丸茄子と長野県産和牛の挟み焼き



真鯛ときのこの小鍋



## 【おすすめ一品料理】

### ・越の鶏のピリ辛味噌焼き ￥2,400

柔らかくジューシーで、脂肪分が少なくヘルシーな新潟県産のブランド鶏“越の鶏”を、新潟県産のかんずりを加えたピリ辛味噌で焼き上げました。季節の野菜とともに楽しみください。

### ・丸茄子と長野県産和牛の挟み焼き ￥2,800

大ぶりで甘みが強く肉厚な丸茄子に、きめ細かい霜降り、なめらかなくちどけに豊かな風味が特徴の長野県産和牛を挟みました。焼くことで丸茄子はトロツとなり、和牛はより柔らかな食感を感じていただけます。長野県の名産品“八幡屋儀五郎の七味唐辛子”を3種類添えましたので、味比べをしながらご賞味ください。

### ・真鯛ときのこの小鍋 ￥1,850

新潟県産の旬の真鯛と、信越産のきのこや野菜が入った小鍋は、涼しい日が多くなる10月にぴったりな一品です。身が厚く、ぷりぷりとした食感の真鯛と、きのこや野菜の素材本来のあっさりとしながらも上品な甘みと、優しい味わいをご堪能いただけます。

※この他にもフェアの素材を使用した一品料理をご用意しております。

## ■公式 WEB サイト：

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka\\_alacart\\_drink.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_alacart_drink.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 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」

## 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、J R 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、思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

