



## 【ホテルメトロポリタン】クロスダイニングで長崎の味覚と食文化を満喫！ **食べてみんな「長崎フェア」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「クロスダイニング」にて、2025 年 11 月 1 日（土）より食べてみんな「長崎フェア」を開催いたします。日本で唯一海外との交易の窓口があった長崎は、西洋や中国などの影響を受けた独特な文化を育んできました。日本「和」、中国「華」、オランダ「蘭」が交わった長崎独自の文化は「和華蘭（わからん）文化」と呼ばれ、建物やグルメ、祭りなど、生活の中に今なお強く残っています。新鮮な魚介やお肉、異国の文化や風習に影響を受けた独特なご当地グルメなど、食の宝庫である長崎県ならではの魅力あふれる料理の数々をご提供いたします。魚介や野菜を使った長崎風天麩羅や、卓袱料理の豚の角煮、西洋の要素を取り入れた佐世保風バーガーなど、和華蘭文化が融合した多彩な料理をビュッフェスタイルでお楽しみください。



- フェア名：食べてみんな「長崎フェア」
- 開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイニング」※他レストランでも同時開催
- 開催期間：2025 年 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）
- 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／①5:00p.m.～7:00p.m./②7:30p.m.～9:30p.m.（120 分・2 部制）
- ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイニング専用予約 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/nagasaki\\_fair\\_buffet.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/nagasaki_fair_buffet.html)

協力：長崎県

＜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](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](#)



## 食べてみんな！「長崎フェア」ビュッフェメニュー

西洋料理からは、佐世保の名物「佐世保風バーガー」と、新たなご当地グルメとして注目を集める「サバサンド」をご用意いたします。長崎県は日本有数の鯖の水揚げ量を誇ります。そんな新鮮な鯖をグリルしてトマトやレタスなどの野菜とともに挟み、相性抜群のシェフ特製ソースで仕上げた逸品です。ディナータイム限定では、シェフ渾身の 2 品をご用意いたします。1 品目は、米を与えて育てられた長崎県産ブランド豚「諫美豚」をスペインの郷土料理トリンチャットにアレンジしました。豚肉を低温でじっくり加熱することで、なめらかな食感と旨みを引き出し、ポテトやかぼちゃとキャベツを混ぜ合わせ、ベーコンとともに香ばしく焼き上げています。2 品目は、脂ののった長崎県産の鰯を「半生」に仕上げ、その本来の旨みを存分に引き出しました。ポルチーニ茸を加えた豊かな香りと味わいのラトゥイユとともに楽しみいただける一皿です。いずれも特製ソースとともに、ご堪能ください。



【ランチタイム限定】  
佐世保風バーガー／サバサンド  
【ディナータイム限定】  
和牛パティの佐世保風バーガー



【ディナータイム限定】  
長崎県産諫美豚の低温キュイ  
トリンチャット オランデーズソース



【ディナータイム限定】  
長崎県産鰯のミ・キュイ  
ラトゥイユセップ キャロットピュレ

中国料理からは、長崎の卓袱料理（和・華・蘭の要素が融合した宴会料理）の一品として受け継がれてきた「豚の角煮」をご提供いたします。長い歴史と職人の技が凝縮された郷土料理で、じっくりと下茹でしたのち丁寧に煮込むことで、「とろとろほろり」とほどける食感と豊かな旨みをお楽しみいただけます。また、香ばしく揚げた細麺に五目餡をかけて味わう郷土料理「長崎皿うどん」もご用意しております。パリパリとした麺の歯ごたえと具だくさんの餡をご堪能ください。



卓袱料理 豚の角煮



長崎皿うどん

日本料理からは、魚介と野菜を長崎風天麩羅にしてご提供します。「長崎風天麩羅」とは小麦粉に砂糖や酒などを加えた衣をつけてカリッと揚げたフリッターが原型とされています。衣は厚く味がついているため、そのままお召し上がりいただけます。ランチタイムには、諫早地域に伝わる郷土料理「鶏飯（といめし）」をご用意いたします。祭りや大勢が集まる席で振る舞われてきたおもてなし料理で、醤油をベースにした甘辛い味付けが食欲をそそります。お椀の中で軽く混ぜてお楽しみください。ディナータイムには、長崎名物の「あごだし」（トビウオから取るだし）でじっくりと煮込んだ「長崎おでん」を取り揃えました。長崎ならではのかんぼこ（かまぼこ）を加え、肌寒い季節に温まる一品に仕上げています。

※「といめし」とは、長崎の方言です。



長崎風天麩羅



【ランチタイム限定】  
長崎郷土料理 鶏飯



【ディナータイム限定】  
長崎風おでん





長崎カステラとマスカルポーネクリーム・かんざらし  
長崎みかんのヴェリーヌ

## 【スイーツ】

長崎銘菓の代表である「長崎カステラ」は、濃厚なコクとほんのりした甘みのマスカルポーネクリームと一緒に召し上がりください。ホテルメイドならではのリッチな味わいをお楽しみいただけます。その他にも特産の長崎みかんを使用したヴェリーヌや、白玉粉で作った小さな団子を冷やし、黒糖で作った特製の蜜でいただく、上品な甘さと喉越しの良さが特徴の長崎県島原の伝統的な和菓子「かんざらし」をご用意いたします。長崎の魅力が詰まったスイーツの数々をご堪能ください。

## タイムサービス

お時間・数量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。



### ◆長崎県産『鰯握り寿司』2種の食べ比べ<ランチタイム>

全国トップクラスの水揚げ量を誇る長崎県産の鰯を使用し、素材の魅力をそのまま味わう「握り」と、表面を炙ることで香ばしさと、さらなる脂の甘みが際立つ「炙り握り」の2種をご用意いたします。異なる美味しさをご堪能ください。

[メニューご提供時間]

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

### ◆長崎和牛のレモンステーキ<ディナータイム>

すき焼き風に薄くスライスした牛肉を焼き上げ、焼き上がる直前にレモン果汁が入ったソースで仕上げる佐世保市の名物料理「レモンステーキ」をご用意いたします。長崎和牛ならではの豊かな旨みと脂の甘みを、爽やかなレモンの酸味が引き立て、さっぱりとした後味をお楽しみいただけます。

[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、肉の旨みが口の中に広がる「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、クロスダイネおすすめの「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。クロスダイネおすすめの「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。



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、ノンアルコール各種

■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  
ノンアルコール各種



【オプション】長崎県の地ビールをお楽しみいただけます。

#### <写真左>【YUZU-KOJI-ALE ユズコウジエール】

口当たりは滑らかで長崎県産の柚子による華やかな香りを感じ、お酒が弱い方にもオススメできるフルーツビールです。

#### <写真右>【GOLDEN ALE ゴールデンエール】

ストレートな「ビールらしさ」もありつつ、綺麗な酸味や柑橘類の爽やかな香りを感じる飲み口清らかな味わいです。

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。

#### ＼長崎県へ視察へ行ってきました！／

2025年2月、料理長たちが長崎県を訪問し、現地ならではの食材や生産者の取り組みについて視察を行いました。豊かな海の幸や大地の恵みに直接触れることで、その魅力と品質を改めて実感する機会となりました。視察で得た知見は、今回の「長崎フェア」のメニュー開発に反映し、お客さまにより一層、長崎県の食の魅力をお届けしてまいります。



#### 1F オールデイダイニング「クロスライン」

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/index.html>

#### 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。

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

