

2025 年 10 月 6 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】四季彩茶寮「旬香」 長崎のごちそうを堪能する

## 食べてみんな！「長崎フェア」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 11 月 1 日（土）より四季彩茶寮「旬香」にて、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県は、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、長崎県ならではの魅力あふれる食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：食べてみんな！「長崎フェア」

■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 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）

※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。

※11 月 2 日、23 日は終日営業いたします。11 月 3 日、24 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）・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](#)

## ■ 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崎県産の豊かな素材をお楽しみいただけます。

### 【メニュー】

- 前菜 ふぐのおろし和え 長崎ちくわの磯部揚げ きびなごの南蛮漬け  
造り替り 鰯の海鮮サラダ  
七輪 あごのつみれ鍋  
メイン 本日の選べるメイン素材と季節の野菜  
【¥7,500】鶏肉“長崎対馬地どり” / 豚肉“諫美豚”  
【¥9,000】旬魚/魚介類“長崎県産穴子”/  
国産牛“長崎県産和牛”  
【¥11,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛 より2品  
食事 五島うどん“地獄炊き”  
デザート 長崎カステラのサバラン仕立て



### <メイン>



- 前 菜 : 弾力のある身とさっぱりとした味わいの長崎県産の“ふぐ”、長崎近海で獲れた魚のすり身を使用した“ちくわ”、甘酸っぱいたれに野菜と一緒に漬け込んだ長崎の海でとれた“きびなご”をお楽しみいただけます。
- 造り替り : 上品な甘みと、とろけるような脂の旨みが堪能できる長崎県産“鰯”をサラダ仕立てでご用意しました。
- 七 輪 : スッキリとクセのない素材を活かす“あご出汁”を使用したつみれ鍋は、肌寒くなってくる季節におすすめの一品です。
- メイン : 柔らかな歯ごたえとジューシーさ、そして奥深い旨みが特徴の“長崎対馬地どり”、香り豊かで甘みがあり、スッキリとした後味の“諫美豚”、肉厚で脂がのった高品質な長崎県産“穴子”、肉本来の旨みが強い赤身と、とろけるようなまろやかな脂身のバランスが絶妙な“長崎県産和牛”など、長崎県の素材を中心に全国各地よりその時々のおすすめの素材を集め、素材に合わせた調理方法でご提供いたします。
- 食 事 : 郷土料理“地獄炊き”は、たっぷりのお湯でゆで上げたあつあつのうどんを、卵黄を入れたあご出汁のつゆで食べる寒くなる時期にぴったりな体が温まる一品です。
- デザート : 長崎の定番“カステラ”をラム酒に漬け込み、サバラン仕立てにしたホテルパティシエ特製の大人風味のデザートです。

### ■ 公式 WEB サイト :

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/nagasaki\\_fair\\_shikisaicourse.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/nagasaki_fair_shikisaicourse.html)



## ■一品料理

コース料理だけでなく、一品料理でも長崎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。



長崎対馬地ごりの燻製炙り焼きと  
彩野菜の炭火焼き  
¥2,400



諫美豚バラ肉と冬野菜のせいろ蒸し  
¥1,800



揚げ穴子と大根の野菜あんかけ  
¥1,800



練りもの三種七輪焼き  
¥1,300



五島うどん“地獄炊き”  
¥1,250



鰯フライ  
(長崎生まれのウスターソース“金蝶ソース”をご用意)  
¥950

※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。

## ＼長崎県へ視察に行ってきました！／

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。



## 2F 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。

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

