

報道関係各位
プレスリリース



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2025年10月7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」がお届けする長崎の味覚

食べてみんね！「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）より日本料理「花むさし」にて長崎県の食材や郷土料理などを堪能いただける、「食べてみんね！「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、食の宝庫である長崎県ならではの魅力あふれる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：食べてみんね！「長崎フェア」

■開催店舗：2F 日本料理「花むさし」

※オールディーデイニング「クロスダイニング」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.)

*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

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

長崎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。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) お椀

(写真中段) 煮物

(写真下段) 焼物

【メニュー】

| | |
|------|-----------------------------------------------|
| 先付 | 柚子釜盛り ふぐ皮サラダ |
| お椀 | みぞれ仕立て 焼き目クエ 椎茸 島原手延べそうめん 紅葉人参 |
| 造り | 本日のお造り 芽物いろいろ わさび |
| 組肴 | きびなご天麩羅 ハトリロール むかご石垣寄せ 鮭蕪市松 ゆり根いくらかけ 栗チーズ茶巾揚げ |
| 煮物 | 諫美豚の角煮 ポテト餡 |
| 焼物 | 鯛のみかん風味焼き |
| 合肴 | ふぐちり鍋 |
| 食事 | 鯛茶漬け |
| デザート | 長崎県産みかんの羊羹 さつま芋の練り切り |

<長崎県産の素材を使用したメニュー>

先付：コリコリ食感の長崎県産の“ふぐ”的皮を、かぼす酢で作る自家製のポン酢でお召し上がりいただくさっぱりとした一品。

お椀：希少性と美味しさから幻の高級魚と呼ばれる“クエ”を、旬の大根のみぞれと合わせました。クエのしっかりとした歯ごたえと、奥行きのある味わいを堪能いただけます。花むさしの一番出汁で煮た島原手延べそうめんも一緒にお楽しみください。

組肴：長崎県産の“きびなご”は、揚げると旨みが引き立つため、天麩羅にしてご用意しました。魚肉すり身をベースにした具を食パンで巻いて油で揚げた郷土料理“ハトリロール”もご賞味ください。

煮物：脂に甘みがありながらすっきりとした後味が特徴のブランド豚“諫美豚”は、本来の旨みと柔らかさをより感じていただけるように角煮にしてご提供いたします。

焼物：長崎県産の“鯛”は、醤油ベースにみかんの皮をすりおろして香りをつけて焼き上げました。みかんの爽やかな酸味を楽しめる付け合せは、お好みで鯛と合わせてお召し上がりください。

合肴：旬の走りの長崎県産の“ふぐ”的身とアラを使った贅沢な鍋は、肌寒くなってくる時期にピッタリです。ふぐの弾力のある身は噛むほどに旨みが広がり、クセがなくあっさりとした味が特徴です。

食事：脂がのり豊かな風味の長崎県産の“鯛”に自家製の胡麻だれが絡み、そのままのせて食べてもお茶漬けにして食べても、御飯が進みます。

デザート：長崎県産の“みかん”をふんだんに使った寒天と、みかんと白餡の羊羹の2層になった彩り鮮やかな一品は、和菓子の錦玉羹(きんぎょくかん)をイメージしたパティシエ特製デザートです。

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/nagasaki_fair_special_kaiseki2025.html

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

ランチでも、長崎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。長崎県が発祥地とされる“茶碗蒸し”から始まり、郷土料理や県産野菜などをお楽しみいただけます。揚物では、長崎県が漁獲量日本一の鰯をフライにしました。長崎生まれのウスターソース“金蝶ソース”をかけてお召し上がりください。煮物は旬のイトヨリ鯛を醤油、みりんで炊いて煮つけで仕上げました。最後の食事では、御飯と合うように照り焼きにした長崎県産鯛を、相性のよい大根と一緒にわっぱ飯でご提供いたします。



(写真左) 煮物：イトヨリ鯛 (写真右) 食事：長崎県産鯛

【メニュー】

| | |
|------|-------------------------------------------------------|
| 温鉢 | さつま芋茶碗蒸し |
| 八寸 | 人参カステラ 海老芝煮 玉こんにゃく辛煮 酢蓮根 串（揚げ銀杏） ハトシロール 長崎白菜煮浸し |
| 酢の物 | サーモン砧巻き ブロッコリー わかめ みかん酢 |
| 焼物 | 諫美豚りんご巻き はんぺんチーズ焼き 青唐辛子 |
| 揚物 | 鰯フライ キャベツ ミニトマト 金蝶ソース |
| 煮物 | イトヨリ鯛煮つけ 大根 ちゃんぽん天 青味 生姜 |
| 造り | 二種盛り合わせ |
| 食事 | 長崎県産鯛と大根のわっぱ飯 味噌椀 漬物 |
| デザート | 柚子と白餡のムース |

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/nagasaki_fair_houju.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。

＼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、お客様により一層、長崎県の食の魅力をお届けしてまいります。





2F 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。七五三や長寿の祝いなどの大切な節目や、ご両家顔合わせ、お宮参りなどのご家族でのお集まり、会社の接待など、幅広いシーンにおいてご利用ください。



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/>

