

【ホテルメトロポリタン】和・洋・中の専門レストランが贈る  
～大切な方と思い出に残るひと時を～  
**特別な日を彩る華やかな「クリスマス メニュー」**  
2025年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）

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12月20日（土）より、和・洋・中の専門レストランの各シェフがこの日のために考案し、選りすぐりの素材と技法を駆使した贅沢なクリスマス スペシャル料理を期間限定でご用意いたします。心躍るホリデーシーズンに、大切な方と思い出に残る特別なひと時をお過ごしください。



- 販売期間 : 2025年12月20日（土）～12月25日（木）
- 店 舗 : 25F キュイジーヌ「エスト」 ※12/23～25は、25F スカイバンケット「ポラリス」でも同メニューを提供  
25F ダイニング&バー「オーヴェスト」  
2F 中国料理「桂林」  
2F 四季彩茶寮「旬香」 ※「旬香」でのクリスマス スペシャル料理はディナーのみ
- 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/feature/metropolitan\\_christmas\\_2025.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/metropolitan_christmas_2025.html)

＜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](#)

## クリスマスディナー

### 25F キュイジーヌ「エスト」

2025年9月8日にリニューアルオープンしたばかりのキュイジーヌ「エスト」では、地上100mからの夜景を眺めながら煌めくクリスマスにふさわしい洗練された極上の本格フランス料理のフルコースをお楽しみいただけます。

前菜の「フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ」はクリスマスリースに見立てて盛り付け、周りにオーナメントをイメージした彩り野菜を飾り、ホリデームードを演出します。スープはマッシュルームと魚介のマリアージュを味わえ、濃厚なブラウンマッシュルームと、海老、帆立貝の香りが口の中で引き立ちます。魚料理は、甘鯛の身の柔らかさと、カリッと焼き上げた鱗のサクサク感がたまらない一品です。メインディッシュの「国産牛フィレ肉のウエリントン」は、国産牛にきのこのペーストをまといせ、パイで包んで焼き上げました。しっとりジューシーな肉質をパイのkokorakiの旨みとともに、トリュフを使った贅沢で濃厚なソースでご堪能ください。クセが少なく柔らかな「ニュージーランド産骨付き仔羊のロースト」は、素材の味を生かしつつ、上品な香りと爽やかな味わいが特徴のパースニップ(白にんじん)のピューレと一緒に召し上がってください。ホワイトチョコレートでコーティングされたドームを割ると、あまおう苺とベリーソースがとろりと出てくる印象的なデザートで食事を締めくくります。美味しい食事と洗練されたスタッフによる接客で贅沢なクリスマスをお楽しみください。



Noël B



フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ  
華やかなクロンヌ仕立て



甘鯛の鱗焼き ボルディエの海藻バターソース



【Noël A】ニュージーランド産骨付き仔羊の  
ロースト ジュ・ド・アニューとパースニップの  
ピューレを添えて



【Noël B】国産牛フィレ肉のウエリントン  
ソース“ベリゲー”



あまおう苺とベリー ショコラブランのドーム  
“クーラントスタイル”

#### 【メニュー】（両コースともグラスボメリーブリュット ロワイヤル付き）

#### ◆Noël A ￥18,000 / ◆Noël B ￥20,000

アミューズ	マリネサーモンのデイル風味 柑橘のソース
前菜	フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ 華やかなクロンヌ仕立て
スープ	ブラウンマッシュルームと天使の海老 帆立貝のカブチーノ仕立て
魚料理	甘鯛の鱗焼き ボルディエの海藻バターソース
グラニテ	レモンチェッロのグラニテ
肉料理	【Noël A】ニュージーランド産骨付き仔羊のロースト ジュ・ド・アニューとパースニップのピューレを添えて 【Noël B】国産牛フィレ肉のウエリントン ソース“ベリゲー”
デザート	あまおう苺とベリー ショコラブランのドーム “クーラントスタイル” コーヒーと小菓子

### 【クリスマス期間の営業時間】

・12月20日（土）・21日（日）・24日（水）・25日（木）

①5:30p.m.～7:30p.m. ②8:00p.m.～10:00p.m.（120分・2部制）

・12月22日（月）・23日（火） 6:00p.m.～10:00p.m.（ラストオーダー 9:00p.m.）

### キュージーン「エスト」



本格フランス料理をベースに素材の風味を引き立てるイタリア料理も加わり、魅力ある伊仏料理を提供します。“ART&RICH”をデザインコンセプトとし、気品のあるボルドーカラーを基調としたフォーマルで華やかな店内からは、煌めく夜景をご覧いただけます。様々なシーンで選ばれる個室とソファ席を擁したプライベートに最適な囲い席からなり、上質なおもてなしと共に、贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/index.html>



### ■ 25F スカイバンケット「ボラリス」

キュージーン「エスト」のクリスマスディナーを邸宅風の落ち着いた雰囲気の特徴のスカイバンケットでもご利用いただけます。ホテル最上階からの夜景と特別プログラムでお送りする生演奏、贅沢なクリスマスディナーをお楽しみください。組数限定のため、早めのご予約がおすすめです。（生演奏は12月24日・25日のみ）

【メニュー】 ◆Noël A ¥18,000 / ◆Noël B ¥20,000

（両コースともグラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

【営業時間】 12月23日（火）・24日（水）・25日（木）

※ご予約は ①6:30p.m.～、②7:00p.m.～、③7:30p.m. にて承ります。

### 25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

キュージーン「エスト」と同じく、2025年9月8日にリニューアルオープンした店内でご提供するのは、スパークリングワイン等の充実したお飲み物から選べるフリーフローが付いた、クリスマス期間オリジナルコース「Sparkling Christmas」。お酒と合う本格料理の数々は、6種類の料理が盛り合わせになったオードブルパレット、ハーブなどスパイスを効かせパンチのある味に仕上げたサルシッチャとチーズのラビオリ、柔らかくジューシーなアメリカンビーフの中で最上位ランクの牛肉を使ったローストビーフをご用意いたします。デザートは土台にバイクドチーズ、上部は柑橘ジュレが入ったクリームチーズムースの2層をお楽しみいただける、クリスマスツリー仕立ての遊びごころある一品です。ホテル最上階からの夜景とともに、カジュアルな雰囲気の中で特別な時間をお過ごしいただけます。特別プログラムでお送りするオペラを聴きながら、カップルやご夫婦はもちろん、女子会や同僚とお集まりなど、グループでのご利用にもおすすめです。





Sparkling Christmas



聖なる夜のはじまり オードブルパレット



ツリーに見立てたオレンジムース  
ピスタチオのアイスクリーム添え

### 【メニュー】 Sparkling Christmas ￥14,000 (フリーフロー付き)

アミューズ	ブラウンマッシュルームのブルーテ
前菜	聖なる夜のはじまり オードブルパレット
パスタ	自家製サルシッチャとモッツアレラチーズ入りラビオリ セージバターソース
メイン	プライムビーフのローストビーフ インカの目覚めのマッシュポテト添え グレイビーソース
デザート	ツリーに見立てたオレンジムース ピスタチオのアイスクリーム添え

＜フリーフロー（2時間制）＞ ※フリーフローのラストオーダーは 30 分前となります。

生ビール、ワイン(スパークリング・赤・白)、カクテル各種、ソフトドリンクなど

### 【クリスマス期間の営業時間】

- ・12月20日（土）・21日（日）・24日（水）・25日（木）  
①6:00p.m.～8:00p.m. ②8:30p.m.～10:30p.m. (120分・2部制)
- ・12月22日（月）・23日（火）5:30p.m.～11:00p.m. (アラカルトL.O.10:00p.m. ドリンクL.O.10:30p.m.)  
※ご予約は、Sparkling Christmas のみ5:30p.m.～8:00p.m.来店にて承ります。

### ダイニング&バー「オーヴェスト」



多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからバータイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。カジュアルな雰囲気でお楽しみいただけるお得なコースや、お酒と合う多彩なア・ラ・カルトをご用意しております。地上100mからの夜景をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/index.html>



## 2F 中国料理「桂林」

中国料理「桂林」のクリスマスディナーコース「聖誕晚餐」は、“ふかひれ”、“オマール海老”など、贅沢な食材をふんだんに使用したスペシャルコースです。「帆立貝とゆり根 卵白ミルク炒め」はホワイトクリスマスをイメージして仕上げました。コクのある味わいながら、後味はあっさりとした一品です。「ふかひれステーキ」は軽く焼き色がつくまでソテーし表面はサクッと香ばしく、中はトロツとした食感を楽しめます。奥深い旨みが特徴の桂林特製XO醤ソースと合わせてお召し上がりください。「オマール海老 マンゴーマヨネーズ炒め」は、弾力のあるぷりぷりの食感と甘みが特長のオマール海老を、マンゴーの甘さが活きるフルーティーな味わいの特製マンゴーマヨネーズソースと一緒に炒めました。牛骨ベースのスープで1～2時間煮込み柔らかくとろとろになった牛ほほ肉と、爽やかな酸味のソースを合わせた彩り鮮やかな「牛ほほ肉 トマトソース煮」や、蟹味噌を入れてより蟹の濃厚な味を堪能できるあんかけ炒飯など、特別な日にふさわしい全8品のコースは、ホテルパティシエ特製のデザート盛り合わせが食事の最後に華を添えます。



クリスマスディナーコース「聖誕晚餐」



オマール海老 マンゴーマヨネーズ炒め



クリスマスデザート盛り合わせ

### 【メニュー】聖誕晚餐 ¥16,000（グラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

#### ・クリスマス前菜五種飾り盛り

（海老の四川ピクルスソース／牛バラ肉 蜂蜜黒胡椒焼き／鴨ロースト 梅肉ソース／クラゲ卵巻き／かぼちゃ豆腐のムース仕立て）

#### ・帆立貝とゆり根 卵白ミルク炒め

#### ・ふかひれステーキ 桂林特製XO醤ソース

#### ・オマール海老 マンゴーマヨネーズ炒め

#### ・おこげ入り北京ダック 鶏肉スパイシー揚げ

#### ・牛ほほ肉 トマトソース煮

#### ・蟹肉と蟹味噌入りあんかけ炒飯

#### ・クリスマスデザート盛り合わせ（ライチとフランボワーズのムース／アーモンドナッツアイス／チョコレートと白餡入りパイ）

### 【クリスマス期間の営業時間】

・12月20日（土）～25日（木） 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー 8:30p.m.）

#### 中国料理「桂林」



四川料理がもつ香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した料理をご堪能いただけます。辛みの効いた料理ばかりでなく、多彩な味覚をお楽しみいただける四川料理の数々をご用意しております。 <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/index.html>





## 2F 四季彩茶寮「旬香」

食材がもつ旨味をいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理の四季彩茶寮「旬香」より、見た目も華やかなクリスマスディナー「旬香 聖和」をお贈りします。“ふぐ”や“フォアグラ”、“キャビア”など、豪華食材をアクセントに使用した前菜盛り合わせをはじめ、プレゼントをイメージしてラッピングされた「海老とムール貝のブイヤベース淡雪仕立て」や、厳選した5種類の食材（国産牛・銘柄豚・銘柄鶏・旬魚・魚介類）から2種類お選びいただけるメインディッシュなど、西洋料理のエッセンスも取り入れつつ、日本料理の技を用いながら仕上げたクリスマス期間限定のコース料理をお楽しみいただけます。ホテルパティシエ特製「パール・ノエルのプティガトー」は、サンタクロースの帽子をイメージしたデザインに、柔らかなバニラムースと苺の酸味、ほんのり香るバラのゼリーが一体となった大人な味わいのクリスマスデザートです。



クリスマスディナーコース「旬香聖和」



メインディッシュ（5種類の中から2種類選択）



パール・ノエルのプティガトー 桜甘酒のグラッセ

### 【メニュー】旬香聖和 ￥16,000（グラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

アミューズ	スパイシーカッペリーニ
前菜	かぼちゃ茶碗蒸し ふぐの焼き霜 カラフルトマトのカクテル フォアグラの西京漬け東寺揚げ 甘海老とキャビアの桜和え
造り替り	本鮪とアボカドのタルタル
煮物	海老とムール貝のブイヤベース淡雪仕立て
メインディッシュ（5種類の中から2種類お選びいただけます。）	・仙台牛サーロイン炭火焼き ・天元豚の鉄板焼き ・丹波あじわいどり炭火焼き ・寒鰯鉄板焼き ・香箱ガニ
食事	手毬寿司五種
デザート	パール・ノエルのプティガトー 桜甘酒のグラッセ

### 【クリスマス期間の営業時間】

・12月20日（土）～25日（水） 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー 8:30p.m.）

#### 四季彩茶寮「旬香」



躍動感のある炙り & 鉄板焼きカウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。お食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など飲み物も豊富に取り揃えています。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.html>



.....

キュージーヌ「エスト」、中国料理「桂林」、四季彩茶寮「旬香」のクリスマス スペシャルコース料理には、食事の前に華を添える乾杯にピッタリなシャンパン「ボメリー ブリュット ロワイヤル」のグラスが一杯付いています。

#### 【ボメリー ブリュット ロワイヤル】

爽やかな果実味と生き生きとした泡立ちが魅力的です。口当りは洗練されていてエレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい、そして長い余韻がお楽しみいただけます。

期間限定で特別価格にてご提供しております。お食事と合わせて追加のご注文にもおすすめです。

【期間：12月31日（水）まで】

■ボトル 通常価格 ￥16,000 → 特別価格 ￥14,000

■グラス 通常価格 ￥2,700 → 特別価格 ￥2,400

.....



---

## クリスマスランチ

---

### ■ 25F キュージーヌ「エスト」

ディナーだけでなくランチでも存分にクリスマス気分を味わっていただけるように、クリスマス仕様にアレンジしたコース料理をご用意いたします。鰯や真鱈など旬の魚介を使った前菜や魚料理、松坂ポークの Pasta、牛サーロインのグリルの後を締めくくるのは、ホワイトチョコレートのムースとベリーソースに、ピスタチオのクッキー生地とシャンティがアクセントになった、クリスマスリースに見立てたデザートです。特別な日のお祝いの一杯として、グラスシャンパンで乾杯しませんか。

【メニュー】（両コースともグラスボメリーブリュット ロワイヤル付き）

◆Dejeuner B ￥9,800 前菜、Pasta、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーと小菓子

◆Dejeuner C ￥11,000 前菜、Pasta、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーと小菓子



Dejeuner C



キュージーヌ「エスト」店内イメージ

#### 【クリスマス期間の営業時間】

- ・12月20日（土）・21日（日） ①11:00a.m.～1:00p.m. ②1:30p.m.～3:30p.m.（120分・2部制）
- ・12月22日（月）～25日（木） 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー 2:30p.m.）

.....

### ■ 25F ダイニング＆バー「オーヴェスト」

通常土日祝日限定でご提供しているランチコース「フェリーチェ」にグラススパークリングワインを付けてご用意いたします。5種類の前菜盛り合わせからはじまり、季節のきのこのPasta、牛もも肉のタリアータ、4種のデザート盛り合わせをお楽しみいただけます。ランチにおすすめのカジュアルコースです。



【メニュー】◆Christmas lunch ¥7,800（スパークリングワイン付き）／ ◆Christmas lunch ¥6,800

前菜、パスタ、メインディッシュ、デザート、コーヒーと小菓子



Christmas lunch



ダイニング＆バー「オーヴェスト」店内イメージ

【クリスマス期間の営業時間】

- ・12月20日（土）・21日（日）①11:30a.m.～1:30p.m. ②2:00p.m.～4:00p.m.（120分・2部制）
- ・12月22日（月）～25日（木） 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー 2:30p.m.）

■2F 中国料理「桂林」

ツリーをイメージしたマッシュポテトがのった前菜盛り合わせや、特別な時期のランチメニューでしか登場しない、“ふかひれ姿煮”を贅沢に使った蟹肉入りスープ、桂林特製のXO醤ソースと合わせた「牛肉サイコロステーキ」など、クリスマス期間にふさわしい中国料理ならではのランチ限定スペシャルコースをご用意いたしました。

【メニュー】クリスマスランチコース ¥5,500

前菜四種盛り、ふかひれ姿煮スープ、料理3品、あんかけ炒飯、デザート二種



蟹肉と蟹子入りふかひれ姿煮スープ



牛肉サイコロステーキ  
桂林特製XO醤ソース

クリスマスランチコース

【クリスマス期間の営業時間】

- ・12月20日（土）・21日（日）①11:30a.m.～1:30p.m. ②2:00p.m.～4:00p.m.（120分・2部制）
- ・12月22日（月）～25日（木） 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー 2:30p.m.）

※料金には全て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が変更になる場合がございます。

※今後の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。

※クリスマス特別コースの為他の割引、優待との併用は出来かねます。 ※写真はイメージです。

【レストラン一覧・営業時間】

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/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/>