

【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」で北陸の旬のごちそうを満喫
～日本のうまいもの～「富山・石川・福井 北陸フェア」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、2026 年 1 月 13 日（火）より四季彩茶寮「旬香」にて～日本のうまいもの～「富山・石川・福井 北陸フェア」を開催いたします。昨年に続き、四季を通じて旬の味覚を運んでくれる魚介の宝庫である富山県、海に囲まれた地域や平野が広がる地域など、異なる歴史と暮らしでそれぞれ栄えた食文化が融合した石川県、自然豊かな環境で山の幸や海の幸に恵まれ、清らかな水によって育まれた食材が織りなす福井県の 3 県の魅力溢れる食材を詰め込んだコース料理や一品料理をご堪能いただけます。



■フェア名：～日本のうまいもの～「富山・石川・福井 北陸フェア」

■開催店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」 ※他レストランでも同時開催

■開催期間：2026 年 1 月 13 日（火）～3 月 1 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。

※2 月 22 日は終日営業いたします。2 月 23 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：富山県、石川県、福井県

＜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）・金子（かねこ）

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](#)

2F 四季彩茶寮「旬香」

■「四季彩コース」 ￥7,500～

メイン料理を数種類の食材の中からお選びいただける「四季彩コース」は、北陸3県の食材の美味しさを料理長ならではの調理法でお楽しみいただけます。

【メニュー】

前菜 青菜のお浸し

じゃがいもといかの黒作り

小鯛笹漬けと彩野菜のピクルス

造り 北陸産甘海老とごまふぐの昆布メ

小鍋 ふくいサーモンと九頭竜まいたけの麦みそ仕立て

メイン 本日の選べるメイン食材と季節の野菜【加賀蓮根/五郎島金時/青味】

【￥7,500】 鶏肉“越前鶏もも塩麴焼き”

豚肉“とやまポーク肩ロース”

【￥9,000】 旬魚“寒ブリもろ味噌焼き”

魚介類“香箱ガニ”

国産牛“能登牛の希少部位”

【￥11,000】 鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛
より2品

食事 越前そば

デザート とみつ金時のモンブラン

<選べるメイン>



- 前 菜 : 富山県の郷土料理でスルメイカの身をいか墨とともに熟成させた塩辛の一種である“いかの黒作り”をじゃがいもと合わせた「じゃがいもといかの黒作り」、北陸産の小鯛を塩と酢で味付けし、笹の葉を添えた色どりの良い「小鯛笹漬けと彩野菜のピクルス」、「青菜のお浸し」の3種類をご堪能いただけます。
- 造り : 北陸の海で育まれた、濃厚な甘みが広がる“甘海老”と、淡泊で上品な味わいの“ごまふぐ”の昆布メをご用意しました。
- 小鍋 : 上品な脂と柔らかな身がさっぱりと食べやすい“ふくいサーモン”と“九頭竜まいたけ”を、柔らかく香り豊かな甘めの麦みそで仕立てた鍋は寒い季節にぴったりの一品です。
- メイン : 濃厚な旨みとしっかりとした歯ごたえの“越前鶏”、香り豊かで甘みがあり、柔らかくジューシーな肉質の“とやまポーク”、身が引き締まり上質な脂がのった“寒ブリ”、石川県輪島市で獲れた雌のズワイガニの“香箱ガニ”、きめ細やかな肉質と上品な脂が口の中であとろける“能登牛”など、北陸産を中心にその時々のおすすめの食材を集め、それぞれに合わせた調理方法でご提供いたします。
- 食 事 : 濃厚なそばの風味と香り豊かな鯉節、大根おろしの爽やかな味わいが締めにぴったりの一品です。
- デザート : しっとりとした甘みを感じられる福井県産の“とみつ金時”を使ったなめらかなクリームのモンブランと石川県産の“加賀百万石醤油”と焦がしたキャラメルを合わせた、ホテルパティシエ特製デザートが食事を締めくくります。

■ 公式 WEB サイト :

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/hokuriku_fair_shikisaicourse.html

■一品料理

コース料理だけでなく、一品料理でも北陸 3 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、お料理に合わせてご賞味ください。



のどぐろの炭火焼きまたは煮つけ
¥5,800



大根と鰯のもろ味噌焼き
¥1,500



北陸産加賀野菜のせいろ蒸し
¥1,400

■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_alacart_drink.html

■四季彩ランチ デザートビュッフェ付き ¥3,200～

四季彩ランチでは、メインディッシュを旬香自慢の鉄板焼き、炭火焼きなどで調理した6種類からお選びいただけます。中でも『月替わりの炭火焼き(¥3,400)』では、毎月異なる旬の彩り野菜を楽しむことができます。1月は甘みがありジューシーな肉質の“とやまポーク”を使用した『下仁田葱の炭火焼きととやまポークの麴焼き』を、2月は噛むほどに旨みが広がり、ほどよい歯ごたえが特徴の福井県産“越前鶏”を使用した『美肌れんこんの炭火焼きと越前鶏の蒸し鶏』をご用意いたします。食後のデザートは、鉄板で仕上げる旬香自慢のふわふわな出来立てパンケーキをお席にご用意いたします。また、小菓子、ゼリー、焼き菓子などのパティシエ特製デザートも6種類ビュッフェ台に並びます。お好きなだけお取りいただけますので、心ゆくまでご堪能ください。



下仁田葱の炭火焼きと
とやまポークの麴焼き



美肌れんこんの炭火焼きと
越前鶏の蒸し鶏



デザートビュッフェイメージ

<メニュー>

- ・前菜盛り合わせ ・サラダ
- ・メイン料理（『月替わりの炭火焼き』をはじめ、全 6 種類からお選びいただけます。）
- ・御飯 味噌椀 漬物
- ・デザートビュッフェ
- ・パンケーキ
- ＊ 平日は和紅茶付き

■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisai_lunch.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」



食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。職場の打ち上げや新年会、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/>

