

報道関係各位
プレスリリース



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2025年12月1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」がお届けする北陸の味覚
～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）より日本料理「花むさし」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会席や御膳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 日本料理「花むさし」

※四季彩茶寮「旬香」など、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.)

*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：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）・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

北陸 3 県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賞味ください。



料理長特別会席



(上段・左) 香箱ガニ甲羅盛り



(上段・右) 甘鯛の翁焼き



(下段・左) 治部煮



(下段・右) とみつ金時の餡 加賀棒ほうじ茶の寒天包み

【メニュー】

先付	香箱ガニ甲羅盛り 生姜餡かけ 黒胡麻豆腐(黒豆 三つ葉 わさび)
桝盛り	麩の辛子和え 人参カステラ 芋このわた とやまポークの麹焼き 金柑いくら お多福豆 梅花吟醸熨斗梅 ホタルイカの沖漬け 柚子おろし
お椀	清まし仕立て 白海老真丈 薄氷大根 短冊人参 菜の花 木の芽
造り	本日の盛り合わせ あしらえ わさび
焼物	甘鯛の翁焼き ずわい蟹 舞茸の焼き浸し
煮物	治部煮 (合鴨 すだれ麩 蓬麩 加賀蓮根 里芋 椎茸 人参 針柚子 青菜)
食事	越前おろしそば または へしこ茶漬け
デザート	とみつ金時の餡 加賀棒ほうじ茶の寒天包み

<富山・石川・福井県産の素材を使用したメニュー>

先付：小さいながらも濃厚な味わいをお楽しみいただける、石川県産のずわい蟹の雌“香箱ガニ”や、福井県にある永平寺の伝統的な精進料理が源流の“黒胡麻豆腐”をお楽しみいただけます。

桝盛り：福井県の特産品「地がらし」を使った、ピリッとした辛さがクセになる郷土料理“麩の辛し和え”や、日本三大珍味の一つ、なまこの腸を塩漬けし熟成させた石川県の“このわた”、麹につけて柔らかくし、旨みが増した富山県のブランド豚“とやまポーク”、富山県を代表する水産加工品“ホタルイカの沖漬け”をご堪能ください。

お椀：“富山湾の宝石”と称される“白海老”を使った真丈は、凝縮された海老の旨みを感じることができます。

煮物：石川県の代表的な郷土料理“治部煮”は、鴨肉やすだれ麩、季節の野菜“加賀蓮根”などを甘辛い出汁で煮込む、寒い時季にぴったりな体があたたまる料理です。

焼物：福井県産の“甘鯛”は、福井県の名産品“おぼろ昆布”を乗せて焼き上げた翁焼きでご提供します。脂がのった甘鯛とおぼろ昆布の相性が良い一品です。

食事：食事は福井県の郷土料理 2 種類からお選びいただけます。冷たいそばに辛みのある大根おろしと合わせて食す“越前おろしそば”と、魚を塩漬けにし米ぬかに長期間漬け込んで熟成させる伝統料理“へしこ”的茶漬けのどちらかを、その時の気分に合わせてお選びください。

デザート：とろける甘さが特徴の福井県産さつまいも“とみつ金時”的餡が入った求肥を、奥深い味わいの“加賀棒ほうじ茶”を使った寒天で包んだ上品な甘さのデザートです。

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/hokuriku_fair_special_kaiseki2026.html

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

3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。造りでは、北陸産の“鯖”を食材本来の味を引き立てる塩たたきでご用意しました。揚物は福井県産の”とみつ金時”を裏ごしし、そこにごぼう・人参・挽肉を合わせたタネを揚げたきんぴらコロッケをご賞味ください。煮物は福井県名物の”厚揚げ”、石川県加賀野菜”源助だいこん”、富山県のブランド豚”とやまポーク”を醤油で甘辛く煮込んだ一品をご堪能いただけます。食後はホテルパティシエ特製の、旬の苺と加賀棒ほうじ茶の風味を活かした上品な甘さの羊羹で締めくくります。



(写真) 八寸



(写真) 造り

【メニュー】

先付	黒胡麻豆腐 白味噌
八寸	人参カステラ 竹の子土佐煮 いか五色揚げ 串（へしこ クリームチーズ 揚げパン） ブロッコリー黄身酢 角麩の辛子和え あさりと切干大根のさっぱり煮
造り	鯖塩たたき
煮物	永平寺厚揚げ 源助だいこん とやまポーク生姜煮
焼物	鰯菜種焼き 加賀蓮根の胡麻油焼き
揚物	とみつ金時のきんぴらコロッケ ミニトマト
食事	九頭竜まいたけの炊き込み御飯 味噌椀 漬物
デザート	苺と加賀棒ほうじ茶の羊羹

■公式 WEB サイト

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

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・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。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、会社の接待や新年会など、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、ホテルスタイル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、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/>

