



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO Ikebukuro JR-EAST

報道関係各位
プレスリリース

2025 年 12 月 4 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】 冬の日本のうまいものが大集合！

【富山・石川・福井 北陸フェア】ビュッフェを開催

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）オールデイダイニング「クロスダイン」では、2026 年 1 月 13 日（月）から「【富山・石川・福井 北陸フェア】ビュッフェ」にて、3 県の食材や郷土料理などをご提供いたします。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、それぞれで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魅力溢れる伝統料理や名物グルメなどを、日本料理、西洋料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るい、オリジナルメニューにてご提供いたします。



- フェア名： ～日本のうまいもの～富山・石川・福井 北陸フェア
- 店舗： 1F オールデイダイニング「クロスダイン」※他レストランでも同時開催
- 期間： 2026 年 1 月 13 日（火）～3 月 1 日（日）
- 時間： ランチ＜平日＞ 11:30a.m.～2:30p.m.
＜土日祝＞ 11:30a.m.～3:30p.m.
*ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。（120 分制）
ディナー＜平日＞ 6:00p.m.～9:00p.m.
＜土日祝＞ 5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m.（120 分・2 部制）
- ご予約・お問い合わせ： 03-3980-4040（クロスダイン専用予約 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。

■ 公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/hokuriku_fair_buffet.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）・小池（こいけ）

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](#)

富山・石川・福井 北陸フェアメニュー

日本料理からは、石川県の郷土料理「めった汁」をご用意いたします。石川県産「五郎島金時」、大根、人参などの根菜類にこんにゃくや長葱を加えた、具たくさんで心も体も温まる、食べ応え満点の一品です。

福井名物「焼き鯖寿司」は、冷めても美味しい「浜焼き鯖」を押し寿司にしたのが始まりで、香ばしい鯖の旨みと酢飯が合わさり、爽やかなガリの風味が食欲をそそります。同じく福井県の郷土料理である「へしこ」を使用した小井が登場します。米ぬかに漬け込み、じっくり熟成させた伝統の発酵食品は、ご飯と一緒に楽しむのはもちろん、シェフのおすすめは、特製「季節野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」の“海鮮貝だし汁”をかけてお茶漬けにしても格別な味わいです。

富山県の郷土料理からは、「根菜のいとこ煮」と「よごし」をご用意。「いとこ煮」は、小豆と根菜などの野菜と一緒に煮込んだ、素朴ながらも滋味深い一品。冬場の栄養補給にもぴったりで、今もお地元の人々に愛されている一品をご堪能ください。「よごし」は、茹でた野菜を味噌と和えて炒めた料理です。夜に作り置きをして翌朝に食べることから「夜越し」と呼ばれ、肉味噌の甘辛い味がやみつきの美味しさです。



石川県郷土料理「めった汁」



福井県名物「焼き鯖寿司」



福井県郷土料理「へしこ」使用
へしこ小井



富山県郷土料理
「根菜のいとこ煮」



富山県郷土料理「よごし」

西洋料理からは、冬場に脂が乗って旨みが増す高級魚「石川県産寒ブリ」を使ったカルパッチョをご用意ください。赤と白のコントラストが美しく華やかな一皿で、スモークソルトとオリーブオイルが寒ブリの濃厚な旨みを引き立てます。また、福井県を代表するソウルフード「ボルガライス」もお楽しみいただけます。ふんわりオムライスの上にカリッと揚げたトンカツを乗せ、奥深い味わいのシェフ特製「ビーフストロガノフ」をたっぷりにかけてお召し上がりください。ひと口ごとに、さまざまな食感と味わいが広がる満足感あふれる一品です。



石川県産寒ブリのカルパッチョ



福井県ソウルフード
「ボルガライス」



花びら草といかのミルク炒め

中国料理からは、コリコリとした食感とクセのない上品な味わいが特徴の北陸産「花びら草」を使用した一品をご用意いたします。炒めることで、花びら草のやさしい甘さと旨みを引き出し、ほどよい歯ごたえのいかをミルクのまろやかなコクで合わせたヘルシーな一皿を、ぜひご堪能ください。



スイーツでは、石川県加賀地方で生まれた独特の芳ばしい香りをまとった「加賀棒ほうじ茶と柚子のヴェリーヌ」をお楽しみください。ブランマンジェと柚子ゼリーの相性が抜群です。また、福井県の雪が降る冬にこたつで「水ようかん」を食べる風習にちなみ、なめらかな口当たり、黒糖のやさしい香りと上品な甘さを加えたパティシエ特製バージョンをご用意いたしました。ランチ限定スイーツには、きめ細かく、しっとり・ふわふわ食感の「富山県産米粉の苺シフォンケーキ」を、ディナー限定では、とろける甘さが特長の福井県産さつまいも“とみつ金時”のモンブランなどをご堪能ください。

タイムサービス

お時間限定で提供するタイムサービスをお楽しみいただけます。

ランチタイムとディナータイムそれぞれ特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆富山県産バイ貝と甘海老のブルギニョン バケット添え <ランチタイム>

コリコリした歯ごたえの“バイ貝”と濃厚で上品な甘みの“甘海老”に、ガーリック風味のブルギニョンバターで焼き上げました。魚介の味わいとガーリックやハーブ、バターのコクが相性抜群な一品を、ぜひ熱々の状態でお召し上がりください。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～ <土日祝> 12:30p.m.～/2:30p.m.～



◆福井県産九頭竜まいたけとふかひれ入りおこげ <ディナータイム>

“九頭竜まいたけ”の味・香り・歯ごたえを堪能いただける、中国料理のシェフ特製ふかひれ入りあんかけを、中華おこげにかけてお召し上がりいただけます。香ばしい香り、パリパリのおこげ、あんのとろりとした食感をご一緒にお楽しみください。

[メニューご提供時間]

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> 5:30p.m.～/8:00p.m.～

※なくなり次第終了となります。※ご提供時間は目安です。



こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」や、あつあつの出来立てをご提供する鉄板料理コーナーのお料理をはじめ、クロスダインおすすめの「ビーフストロガノフ」、自慢のピザ窯で焼き上げるピザをご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、特製“海鮮貝だし汁”で味わう「北陸野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、ディナータイム限定のお寿司をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。クロスダインおすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や麺類などが楽しみ、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。



【料 金】

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,900	¥4,700
シニア(65 歳以上)	¥3,500	¥4,200
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4～6 歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥4,700	¥5,600
シニア(65 歳以上)	¥4,200	¥5,000
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4～6 歳)	¥1,200	¥1,400

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

◆フリーフロードリンク（飲み放題）120 分もご用意しております。

■スタンダード（¥2,800）/全 27 種

瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、サワー各種、カクテル各種、ローアルコールカクテル各種、モクテル各種

■プレミアム（¥3,800）/全 37 種

生ビール、ワイン（赤・白・スパークリング）、日本酒、焼酎、ウイスキー、フルーツ入りサワー各種、カクテル各種、ローアルコールカクテル各種
モクテル各種

【オプション】 石川県の地ビール＜金澤麦酒＞をお楽しみいただけます。



<写真左>【WEIZEN ヴァイツェン】

ヴァイツェン酵母特有の、フルーティーで甘い華やかな香りを醸し出しています。小麦麦芽により明るい色のすっきりとした仕上がりりのビールです。

<写真右>【VIRGIN ALE ヴァージンエール】

フルーティーな香りと、贅沢に使われた麦芽とホップが生み出すコクにより、深い味わいの仕上がり。苦味も適度にあり、どんなお料理とも合うオールラウンドなビールです。

料金：各¥1,200 → ご優待価格¥1,000

※ビュッフェご利用のお客さま限定

※料金には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・産地が変更になる場合がございます。

※シニア、お子様はすでに優待料金となっておりますので他の優待との併用はできません。

※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。 ※写真はイメージです。



1F オールデイダイニング「クロスサイン」

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

公式 WEB サイト

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

