

報道関係各位
プレスリリース

2026年2月6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】 春の訪れを感じる彩り鮮やかなビュッフェ
「Spring Festival」&「Spring Vacation」Buffet 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）の人気のビュッフェレストラン オールディダイニング「クロスダイン」では、2026年3月2日（月）から3月13日（金）まで「Spring Festival Buffet」を、春休み期間中の3月14日（土）から4月5日（日）までは、一部料理がパワーアップして登場する「Spring Vacation Buffet」を開催いたします。

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「“春”の食材を楽しむ」をコンセプトに春の訪れを感じるお料理の数々をご用意いたします。卒業・合格祝いや送別会など春のお集まりに、旬の食材を使用し見た目も華やかなオリジナルメニューが豊富に揃った、季節感あふれるお食事をお楽しみください。



■店舗：1F オールディダイニング「クロスダイン」

■期間：「Spring Festival Buffet」 2026年3月2日（月）～3月13日（金）

ランチ <平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> 11:30a.m.～3:30p.m. (120分制)

*ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。

ディナー <平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.～7:00p.m. ②7:30p.m.～9:30p.m. (120分・2部制)

「Spring Vacation Buffet」 2026年3月14日（土）～4月5日（日）

ランチ <平日> 11:30a.m.～2:30p.m. *ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。

<土日祝> ①11:30a.m.～1:10p.m. ②1:45p.m.～3:25p.m. (100分・2部制)

ディナー <平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.～7:00p.m. ②7:30p.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。

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/spring_buffet.html

Spring Festival Buffet & Spring Vacation Buffet

西洋料理からおすすめの3つのメニューをご紹介いたします。1つめは、多様な海の幸を濃厚なトマトベースで煮込んだ、豪華で非常に旨みの強い、スペイン・カタルーニャ地方の郷土料理「サルスエラ」。ぜひ、パンやお酒と一緒にお楽しみください。2つめは、パン粉にパルミジヤーノ・レッジヤーノとパセリを混ぜて揚げ焼きにした鶏肉料理「ミラノ風チキンミラネーゼ」。ピリッとした苦みのあるセルバチコをのせて、レモンを絞り、爽やかにお召し上がりいただける一品です。3つめは、春の旬の食材「筍と菜花」の食感とほのかな苦みに、脂の旨みと甘さがマッチするイベリコベーコンと一緒に焼き上げた、ワインが進む、春を感じるピツツアです。



Festival／ディナー限定
Vacation／ランチ・ディナー
カタルーニャ郷土料理「サルスエラ」



<Festival／ディナー限定>
ミラノ風チキンミラネーゼ
アッラ セルバチコ レモン



<Festival 限定>
筍・菜花・イベリコベーコンピツツア

中国料理からは、ディナー限定で濃厚なごま風味に、ココナツミルクのクリーミーさと独特的の甘い香りが加わり、エスニック風に仕上げた「ココナツミルク入り担々麺」をご用意いたします。まろやかで奥深い味わいをご堪能ください。さらに、カレー粉とオイスターソースの味付けで香ばしく炒めた「シンガポールビーフン」もおすすめです。実際は、シンガポールではなく香港発祥の広東料理で、えび、いか、野菜を具材にした日本人の味覚にも合う味わいをお楽しみいただけます。

日本料理からは、脂の旨みと自然な甘みが味わえる「豚バラ肉」を、春の食材の「山菜」とともに、風味豊かな醤油ベースの出汁でじっくりと煮込んだ「豚バラ山菜鍋」をご用意いたします。山菜のほろ苦さとシャキシャキとした食感と豚肉の旨みが凝縮された、春の訪れを感じるどこか懐かしい味わいの一品です。



<Festival／ディナー限定>
ココナツミルク入り担々麺



<Festival 限定>
シンガポールビーフン



<Festival 限定>
豚バラ山菜鍋



<Festival／ディナー限定> 桜と苺のシフォンケーキ
桜アセロラのヴェリーヌ、桜餅

つぶあんを包んだ一口サイズの「桜餅」をはじめ、春らしい桜スイーツをご用意いたします。

桜の風味がほのかに香るとろける杏仁豆腐に、ビタミン C が豊富なアセロラを使った甘酸っぱく爽やかなゼリーを合わせた「桜とアセロラのヴェリーヌ」は、女性に喜ばれる、見た目も華やかな一品です。

ディナー限定では、苺をベースに桜の風味を添えたふんわりシフォンケーキに、桜とヨーグルトの優しい甘さのクリームを合わせた「桜と苺のシフォンケーキ」をご堪能いただけます。

Spring Vacation Buffet 限定メニュー

3月14日（土）からの「Spring Vacation Buffet」では、この期間限定のメニューをお楽しみいただけます。

西洋料理からは、脂のりと旨みのバランスが良いジューシーな肉質の「大山鶏」を焦がしバターでじっくりと焼き上げ、彩り華やかな春野菜を添えた「大山鶏のブルノワゼット 春野菜のバボーレ」をご用意いたします。また、春の訪れを感じさせる色や優しい甘みのピゼッリ（グリンピース）と、焼くことで香ばしさが増した旬の桜海老のカリッとした食感と濃厚な旨みが口いっぱいに広がる「桜海老とピゼッリ・グラナパダーノのナポリピッツア」はぜひ味わっていただきたい一品です。

日本料理からは、プロならではの「カリッ、サクッ」の食感がご堪能いただける「海老と東京野菜の天麩羅」をご用意いたします。目の前で揚げるパフォーマンスもお楽しみください。



＜ディナー限定＞
大山鶏のブルノワゼット 春野菜のバボーレ



桜海老とピゼッリ・グラナパダーノ
ナポリピッツア



＜ディナー限定＞
海老と東京野菜の天麩羅

中国料理からは、朝天唐辛子や豆板醤のスパイシーな辛みと、食欲をそそるニンニクの香ばしく深い旨みとともに炒めた「四川風ガーリックシュリンプ」がおすすめです。プリッとした海老の食感と辛さの中にある旨みが後を引く一品です。また、海鮮やお肉に加え、春キヤベツやきくらげなど旬の春野菜を贅沢に使った、とろりとした濃厚な餡の「五目あんかけ焼きそば」も登場いたします。

スイーツは、ディナー限定でサクサクのシュー生地にカスタードや苺と甘さ控えめのシャンティを挟んだ贅沢な「苺のパリブレスト」、爽やかな柑橘を堪能できる「日向夏とオレンジのモンブラン」の2種をご提供いたします。ランチ限定では、なめらかなチョコレートムースに甘酸っぱい木苺のクリームをたっぷりとのせた「ショコラフランボワーズ」がお楽しみいただけます。

いずれも「Spring Festival Buffet」にはない料理をぜひご賞味ください。



四川風ガーリックシュリンプ



五目あんかけ焼きそば



＜ディナー限定＞苺のパリブレスト
＜ランチ限定＞ショコラフランボワーズ
＜ディナー限定＞日向夏とオレンジのモンブラン

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、クロスダインおすすめの「ビーフシチュー」や「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、旬の貝を使用した特製“海鮮貝だし汁”で味わう「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」や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。



タイムサービス

お時間限定で提供する「タイムサービス」が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。

◆ Festival & Vacation

＜ランチタイム メニュー＞
桜鯛の海鮮茶碗蒸し

春限定の贅沢な茶碗蒸しをご用意いたしました。産卵期を迎える「桜鯛」と呼ばれる旬の真鯛。その上質な旨みを引き出した出汁と、優しい味わいのたまごでなめらかな食感に仕上げた特別な一品です。



●ランチタイム メニューご提供時間

＜平日＞ 12:30p.m.～
＜土日祝＞・Festival (3/2～3/13)
①12:30p.m.～ ②2:30p.m.～
・Vacation (3/14～4/5)
①12:20p.m.～ ②2:20p.m.～

◆ Festival

＜ディナータイム メニュー＞
“国産牛100%”パーティ
グレイビーソース

ご馳走に欠かせない「ハンバーグ」は厳選した国産牛でご用意いたします。国産牛ならではの肉の旨みをしっかり堪能していただける一品です。



●ディナータイム 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＞①5:30p.m.～ ②8:00p.m.～

鉄板で香ばしく焼き上げた合鴨は外はカリ

ッと香ばしく、中はふっくらジューシーで口いっぱいに広がり、鴨の旨みを菜花のほのかな苦味のソースがより美味しさを引き立てる相性抜群の一皿をお召し上がりください。



※なくなり次第終了となります。※ご提供時間は目安です。

【料 金】

■「Spring Festival Buffet」2026年3月2日(月)～3月13日(金)

ランチ	平日	土・日
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
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

■「Spring Vacation Buffet」2025年3月14日(土)~4月5日(日)

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥4,500	¥5,000
シニア(65歳以上)	¥4,000	¥4,500
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,600
お子様(4~6歳)	¥1,200	¥1,300

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥5,000	¥6,000
シニア(65歳以上)	¥4,500	¥5,500
お子様(小学生)	¥2,600	¥3,000
お子様(4~6歳)	¥1,300	¥1,500

◆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・120分(飲み放題)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(キリン一番搾り)／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(サントリー ザ・プレミアム・モルツ)／ワイン(スパークリング・赤・白)／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

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※シニア、お子様はすでに優待料金となっており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。

※仕入れにより産地・メニュー内容が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「クロスダイナー」

All Day Dining
Cross Dine

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。

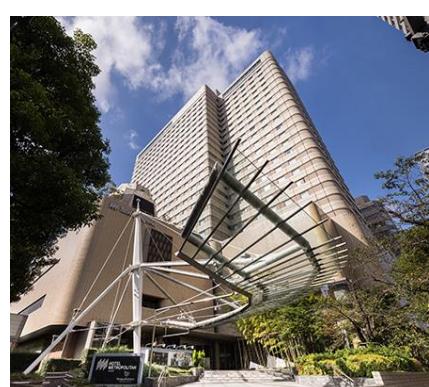
公式WEBサイト

<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、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>



<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](#)