



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO Ikebukuro JR-EAST

報道関係各位
プレスリリース

2026 年 2 月 13 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】四季彩茶寮「旬香」
**桜の季節に愉しむ
春の贅沢コース&ランチメニュー**

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）四季彩茶寮「旬香」では、2026 年 3 月 3 日（火）より、厳選された旬の山海の幸と料理長の匠の技が織りなす、季節感あふれる料理がお楽しみいただけるコース & ランチを新たなメニューでご用意いたします。卒業・合格祝いや送別会などの大切なひとときに合わせてぜひご利用ください。



■店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

※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。

■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>

＜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](#)

■「四季彩コース」 ¥7,500～

<販売期間／2026年3月3日（火）～2026年4月4日（土）>

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、旬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。前菜では、ごま油の芳醇な香りで味付けした桜海老を乗せた手造り豆腐と、旬のほたるいかと筍の天麩羅をご用意。造り替りは、お祝いの席にも適した縁起の良い桜鯛の薄造りと、帆立貝を酒盗のソースで和風カルパッチョ風に仕上げたお酒によく合う一品です。小鍋はヘダイとあさりの旨みをあっさりとしたあご出汁で引き出し、あおさの磯の香りが優しく広がる春らしい鍋に仕上げました。

メイン料理は料理長が厳選したその時々のおすすめ食材（鶏肉・豚肉・旬魚・魚介類・国産牛）の中から好きなものをお選びいただけます。食材に合わせた炭火焼きや鉄板焼きなどの調理法で仕上げてご提供いたします。

【メニュー】

- 前菜 手造り豆腐の桜海老のせ
ほたるいかと筍の天麩羅
- 造り替り 桜鯛の薄造りと帆立貝の酒盗ソース
- 小鍋 ヘダイとあさりのあおさ鍋
- メイン 本日おすすめのメイン食材
【¥7,500】鶏肉/豚肉
【¥9,000】旬魚/魚介類/国産牛
【¥11,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛
より2品
- 食事 なめこの温蕎麦
- デザート 抹茶のティラミス



<メイン>



■公式 WEB サイト：

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

■四季彩ランチ デザートビュッフェ付き ¥3,200～

<販売期間／2026年3月3日（火）～2026年3月31日（火）>

四季彩ランチは、メイン料理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。3月はシャキシャキとした食感で歯ごたえの良い「春筍」を、炭火で香ばしく焼いて香りを引き立てます。さらに、脂身の質が良く旨みとコクがあり、舌触り滑らかな「山形豚」を炭火でさっと焼いて調理する“焼きしゃぶ”を一緒にご提供いたします。付け合わせの野菜やきのこも、本来の味を楽しめるようシンプルに昆布塩でお召し上がりください。

食後のデザートは、小菓子、ゼリー、焼き菓子などのパティシエ特製デザートを6種類ビュッフェ台に並びます。食べやすいサイズで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。また、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もお楽しみいただけます。

<メニュー>

- ・前菜盛り合わせ
 - ・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



『月替わりの炭火焼き（¥3,400）』
春筍の炭火焼きと山形豚の焼きしゃぶ



デザートビュッフェイメージ

■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。お祝いの席や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」

■公式 WEB サイト：

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

