



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

報道関係各位
プレスリリース

2026年2月26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】 大地の恵み、海の幸。ふくしまの「美味しい」が勢揃い！ 【産地と技の饗宴 ふくしまフェア】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）は JR グループ 6 社と福島県等が開催する「ふくしまデスティネーションキャンペーン」に連動し、オールデイダイニング「クロスサイン」にて、2026年4月6日（月）から福島県の食材を用いたメニューを提供する「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」を開催いたします。豊かな自然、多様な気候、肥沃な大地の恵みをうけて生まれた魅力あふれる多彩な農水産物を使った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：産地と技の饗宴 ふくしまフェア
- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスサイン」※他レストランでも同時開催
- 期間：2026年4月6日（月）～4月26日（日）
- 時間：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＞ ①5:00p.m.～7:00p.m./②5:30p.m.～7:30p.m.
③7:30p.m.～9:30p.m.（各120分制）
- ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスサイン専用予約 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/fukushima_fair_buffet.html

協力：福島県

＜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](#)

産地と技の饗宴 ふくしまフェア メニュー

【西洋料理】ぜひ味わっていただきたいおすすめのおすすめの 4 品をご紹介します。

フランス北東部の伝統的な郷土料理「キッシュ・ロレーヌ」は、サクッとした香ばしい生地と、口の中でとろけるようなやわらかな卵のアパレイユが絶品です。素材の旨みが凝縮されたこの一品は、福島県玉川村の玉ねぎを甘みが出るまで炒め、ほうれん草とともに焼き上げました。2 品目は、赤身の芳醇な旨みと、とろけるような甘い脂が特徴のブランド豚「白河高原清流豚」を使用した「低温調理ロースト」です。じっくりと火を通すことで、しっとりとした極上の食感をお楽しみいただけます。付け合わせには、甘さが際立つ福島県産春キャベツのなめらかで濃厚なクリームスープを添え、お肉の旨みを一層引き立てます。3 品目は、ディナー限定の郷土料理「ポーポー焼き」をモダンにアレンジした一皿です。秋刀魚を丁寧にミンチにしてハンバーグ状に焼き上げ、香ばしく仕上げました。シェフ特製の大葉ジェノベーゼソースは、大葉の爽やかな香りと和の風味に、チーズのコクを融合させた独創的な味わいです。新感覚の美味しさをご堪能ください。

4 品目にご紹介するのは、コクと深い旨みが特徴の「会津味噌」を使用した特製「ピッツァ」です。芳醇な香りの味噌とチーズの相性は抜群。深みのある味わいの生地の上で、旬の筍の食感と、菜花のほろ苦い風味が絶妙なアクセントを生み出します。春ならではの味覚をお楽しみください。



玉川村の玉ねぎとほうれん草の「キッシュ・ロレーヌ」



白河高原清流豚の低温調理ロースト
福島県産春キャベツのヴェルタータ



<ディナー限定> 小名浜郷土料理
秋刀魚のポーポー焼き
大葉ジェノベーゼ



筍と菜花の会津味噌ピッツァ

【日本料理】福島県会津地方の伝統的な郷土料理を 2 品をご用意いたします。一つは、身欠きにしんと山椒の葉を調味料で漬け込んだ保存食で、発酵風味のある爽やかさが特徴の「にしんの山椒漬け」です。もう一つは、干し貝柱で出汁をとり、里芋、人参、豆麩、キクラゲなどの山菜や乾物を具たくさんに入れた上品な薄味のお吸い物「こづゆ」です。ハレの日に食されてきた会津のお祝い料理を、この機会にぜひご堪能ください。さらに、福島県が誇るブランド鶏「伊達鶏」のコクのある肉と、濃厚で甘みのある「会津地鶏卵」を贅沢に組み合わせた、福島県ならではの最高級親子丼をお楽しみいただけます。



福島県郷土料理
「にしんの山椒漬け」



福島県郷土料理「こづゆ」



伊達鶏と会津地鶏卵の親子丼

【中国料理】福島県会津地方の郷土食材「凍み豆腐」と広東風叉焼を組み合わせた「会津凍み豆腐と叉焼の和え物」をぜひご賞味ください。叉焼の旨みをしっかりと吸収した凍み豆腐は、ご飯にもお酒にもぴったりの一品です。

鉄板コーナーでは、ランチ限定で「福島極太鉄板焼きそば」をご用意いたします。通常より太い麺を使用し、濃厚なソースと豚バラ肉、炒め野菜を絡ませた食欲をそそるローカルフードです。クロスサインならではの鉄板の上でシェフがダイナミックに仕上げるパフォーマンスもお楽しみください。



会津凍み豆腐と叉焼の和え物



<ランチ限定>
福島極太鉄板焼きそば



(左) 福島県産桃のヴェリーヌ、(中央) 福島県産苺のタルト
(右) <ディナー限定>「会津の雪」使用・苺とヨーグルトのガトー

【スイーツ】福島県産のフルーツやヨーグルトを使用した、春らしい色彩のスイーツが登場いたします。

甘酸っぱく濃厚で華やかな風味の赤桃ババロアに、みずみずしく上品な甘さの福島県産白桃を使用したゼリーを重ねた「福島県産桃のヴェリーヌ」。また、アーモンドタルトにカスタードを重ね、福島県産の苺をたっぷりと飾った王道の味わいの「福島県産苺のタルト」をご用意いたします。

ディナー限定では、会津産の良質な生乳でつくった濃厚なヨーグルト「会津の雪」と苺を合わせたムースを、ショートケーキベースのスポンジにのせた、酸味と甘みのバランスがよい「苺とヨーグルトのガトー」をお楽しみいただけます。

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。

◆川俣シャモスープのふかひれおこげ<ランチタイム>

脂っぽくないのに深みのあるコクが特長のブランド鶏「川俣シャモ」からとった旨みあるスープをベースに中国料理のシェフ特製のふかひれあんかけを、中華おこげにかけました。芳ばしい香り、パリパリのおこげ、そしてとろりとしたあんの食感を一緒にお楽しみください。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～

<土日祝> 12:30p.m.～/2:30p.m.～



◆合鴨の会津味噌漬けと焼豆腐田楽<ディナータイム>

会津味噌のコクと甘みが、香ばしく焼けた合鴨の旨みを最大限に引き立て、中はふっくらジューシーに仕上げました。焼豆腐田楽と一緒に召し上がりください。

[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> 5:45p.m.～/8:15p.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、クロスサインおすすめの「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「旬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。クロスサインおすすめの「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。



ランチ	平日	土・日
大人	¥3,900	¥4,900
シニア(65歳以上)	¥3,700	¥4,700
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	¥4,900	¥5,900
シニア(65歳以上)	¥4,600	¥5,600
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

【お飲み物】 福島県の地ビール、ウイスキーをお楽しみいただけます。



<写真左>【ピルスナー/Pilsner】猪苗代醸造所

福島の名峰「磐梯山」から湧き出る伏流水とドイツ・フランケン地方の大麥・小麦モルト、ホレダウ地方のビターホップとアロマホップをバランスよくブレンドした喉越し爽やかなビールです。
料金：各¥1,200 → ご優待価格¥1,000

<写真右>【963 メロウノーツ ハイボール/963MELLOW NOTES Highball】
笹の川酒造

バーボン樽原酒を中心に赤ワイン樽などの原酒をブレンドすることで味わいに広がりを持たせ、バランスのとれた軽快でメロウな味わいのブレンドウイスキーです。
料金：各¥1,100 → ご優待価格¥900

※ご優待価格は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。

※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「クロスライン」

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、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>

