



【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」
夜景とともに愉しむ苺のご褒美カクテル

「STRAWBERRY COCKTAIL SELECTION」

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2026年3月1日（日）より、ホテル最上階にあるダイニング&バー「オーヴェスト」にて「STRAWBERRY COCKTAIL SELECTION」を開催いたします。

3種類の苺を使用したオリジナルカクテルを、煌めく夜景とともにお楽しみいただけます。春の夜にふさわしい、バーテンダー渾身の一杯をぜひご賞味ください。



「STRAWBERRY COCKTAIL SELECTION」

- 店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」
- 期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）※毎週火曜日休業
- 時間：<日曜・月曜・水曜・木曜・祝日> 5:30p.m.～10:00p.m. (L.O.9:30p.m.)
<金曜・土曜・祝前日> 5:30p.m.～11:00p.m. (L.O.10:30p.m.)
- 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っております。

■公式WEBサイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/strawberry_cocktail.html

ダイニング&バー「オーヴェスト」

Dining & Bar **Ovest**

多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからパーティタイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。地上100mからの夜景をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

営業時間：公式WEBサイトをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/index.html>



STRAWBERRY COCKTAIL SELECTION



◆紅ほっぺのフローズンマルガリータ（写真左） ¥2,000

紅ほっぺのやさしい甘酸っぱさに、テキーラの凛とした力強さがすっきりと重なり合うフローズンカクテル。塩のアクセントが果実の甘みを引き立て、甘味・酸味・塩味のバランスが心地良く広がります。

◆やよいひめのハニーオレンジブロッサム（写真中央） ¥2,000

やよいひめの瑞々しさと蜂蜜のまろやかな甘みにオレンジの酸味が軽やかに重なり、フルーティーでありながら、ジンの香りがほのかに残る上品で華やかな味わいです。

◆あまおうのロゼスプリッツァー（写真右） ¥2,000

あまおうの芳醇な甘みと華やかな香りがきらめく泡とともに楽しめる華麗な一杯。きめ細やかな泡が広がり、苺の果実味を爽やかに感じられます。

◆苺3種盛り合わせ 2種の練乳ソース添え ¥1,800

【紅ほっぺ・やよいひめ・あまおう】の3種類の苺の食べ比べをお楽しみいただけるアソートをご用意いたします。お好みで自家製の練乳ライチシロップや練乳さくらシロップのソースと合わせてご堪能ください。



※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。 ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

＜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](#)