

【ホテルメトロポリタン】キュイジーヌ「エスト」 ホテル最上階からの景色とともに
特別なひとときを彩る春の新コース料理

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）の最上階に位置し、2025年9月8日のRenewal Openから半年を迎えたキュイジーヌ「エスト」では、2026年3月2日（月）よりランチタイム、ディナータイムそれぞれにおいて、旬の食材を活かした春を感じるコース料理をご用意いたします。一品一品こだわり洗練された料理と上質なおもてなしを、窓側に広がる地上100mからの景色とともにお楽しみいただけます。卒業、入学・入社などの新たな門出や誕生日、記念日のお祝いなど、特別なひとときにぜひお過ごしください。



- 店舗：25F キュイジーヌ「エスト」
- 期間：2026年3月2日（月）～5月6日（水・祝） * 毎週火曜日は休業日となります。
- 時間：ランチ 11:30a.m.-3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)
ディナー6:00p.m.-10:00p.m. (L.O.9:00p.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/est/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）・新藤（しんどう）

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](#)

■ディナータイムのおすすめ

【Soleil (ソレイユ)】 ¥17,000

前菜では“菜の花”や“うるい”などの春野菜を重ねた色鮮やかな「春野菜のプレッセ」を、パスタではこの時期が旬の“地蛤”、“桜海老”、“絹さや”が彩られた、蛤の出汁の旨みが凝縮されたパスタをご堪能いただけます。脂がのり、身が柔らかく旨みを増す旬の“メバル”は、フランス特産の黄色いワイン、ヴァンジョーヌを使用した濃厚で香ばしく、コクのあるクリームソースと合わせました。お口直しのレモンソルベにもほのかに桜をまとうせ、春の余韻を感じていただけます。お肉はあっさりとした上品な脂と、柔らかな肉質が特徴の丹波の仔猪と、国産牛フィレ肉の2種類からお選びいただけます。デザートは、ふきに似た赤い茎が特徴の野菜“ルバーブ”の酸味と、苺の甘酸っぱさを組み合わせ、さっぱりとした後味に仕上げました。最後にお客さまの前でフロマージュクリームを絞り完成させる一品は、視覚的にもお楽しみいただけます。

<メニュー>

本日のアミューズ

春野菜のプレッセ

地蛤と桜海老 自家製手打ちタリエリーニ

メバルのポワレ ヴァンジョーヌソース

桜風味のレモンソルベ

仔猪のラケ 黄身酢添え

or 国産牛フィレ肉のポワレ グレイビーソース

抹茶のグラス

苺とルバーブのコンポジション

小菓子



公式 WEB サイト https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dinner_est.html

■ランチタイムのおすすめ

【Dejeuner (デジュネ) C】 ¥9,000

前菜は、旬のホワイトアスパラガスとサーモンを、オレンジの爽やかな酸味がアクセントになったコクのあるクリーミーなソースと一緒にご賞味ください。魚料理では、まさにこの時期が旬の甘みと旨みが凝縮された上品な味わいの“桜鯛”のグリルを、あさりや枝豆、グリーンピース、ベーコン等を加え、トマトの優しい味わいに整えました。肉料理は2種類からお好みのものをお選びいただけ、デザートは4種類の盛り合わせをご堪能いただけます。味覚だけでなく、華やかな色合いで視覚的にも春の訪れを感じさせてくれるランチ限定コースです。

<メニュー>

本日のアミューズ

ホワイトアスパラガスとサーモンのサラダ仕立て マルテーズソース

農家のベーコンと舟形マッシュルームのクリームソース リングイネピッコレ

or 磯の香り あおさ海苔と小海老のリゾット

桜鯛のグリル フランセーズ風

牛サーロインのグリル 3種のローストポテト グレイビーソース

or 黒毛和牛ロースのグリル 特製生姜風味ソース + ¥3,800

本日のデザート盛り合わせ 小菓子



公式 WEB サイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dejeuner.html>

※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。
※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。

■25F キュイジーヌ「エスト」



<2025年9月8日(月) Renewal Open>

本格フランス料理をベースに素材の風味を引き立てるイタリア料理も加わり、魅力ある伊仏料理を提供します。
“ART&RICH”をデザインコンセプトとし、気品のあるボルドーカラーを基調としたフォーマルで華やかな店内。すべてのテーブルから窓側に広がる景色を一望することができ、お祝いやご接待など様々なシーンで選ばれる個室とソファ席を擁したプライベートに最適な囲い席からなり、上質なおもてなしと共に、贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



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/>

