



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」  
**春の恵みが広がる**  
**料理長こだわりの会席料理とランチ御膳**

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）日本料理「花むさし」では、2026年3月3日（火）より、卒業・合格祝いや送別会などのお集まりにふさわしい会席料理や御膳を新たなメニューをご用意いたします。春の食材と料理長の匠の技が織りなす、日本料理の奥深い味わいをご堪能ください。



■店舗：2F 日本料理「花むさし」

■期間：2026年3月3日（火）～4月5日（日）

※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.）

\* 会席料理ラストオーダー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/hanamusashi/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](mailto: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](#)

## ■「料理長特別会席」 ¥13,000

期間限定で春の味覚を堪能できる特別会席です。目を引く殻盛りの先付では、平貝と春の山菜をさっぱりとした土佐酢ジュレでお楽しみいただけます。御椀は桃の節句にちなんだ三色菱真丈を、優しい味わいの清まし仕立てでご用意いたします。組肴では、3月から漁が解禁となるぶりとした身のほたるいかをはじめ、身が柔らかくさっぱりとした味わいの鯖や栄養を蓄えて身がふっくらとした蛤など、春の味覚をふんだんに取り入れました。食後のデザートは、桜風味の練り切りで抹茶餡を包み込んだ上生菓子です。ほのかな桜の香りと抹茶の深みが広がり、春の余韻を優しく感じさせるホテルパティシエこだわりの逸品です。



【御椀】 清まし仕立て 三色菱真丈 鍵蕨 花弁百合根 木の芽



【組肴】 桜大根なます ほたるいか酢味噌 蛤ふき味噌焼き 白魚桜葉寿司 鯖菜種焼き 筍鳴門 鶯蓮根



【デザート】 桜の上生菓子

### 【メニュー】

食前酒	梅酒
先付	そら豆うに衣和え 殻盛り／平貝 春菜づくし 土佐酢ジュレ 叩き木の芽
御椀	清まし仕立て 三色菱真丈 鍵蕨 花弁百合根 木の芽
造り	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ わさび
組肴	桜大根なます ほたるいか酢味噌 鯖菜種焼き 白魚桜葉寿司 蛤ふき味噌焼き 鶯蓮根 筍鳴門
進肴	穴子白和え蒸し 菜の花 花弁百合根
強肴	石焼き 帆立貝 いか 酒盗餡 椎茸 青唐辛子
食事	ほっき貝飯 味噌椀 漬物
デザート	桜の上生菓子

### ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/special\\_kaiseki\\_march\\_2026.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/special_kaiseki_march_2026.html)

## ■特選昼会席 ¥7,000

季節感に溢れ、見た目も美しい旬の食材を使った料理が楽しめる全7品の特撰昼会席をご用意いたします。前菜は三色菱寄せをはじめ、鯛手鞠寿司など季節を感じる彩り豊かな品々を揃えました。焼物では、卵黄のkokoroと和がらしの切れ味を利かせ、刻んだ菜種を合わせた特製ソースとともに焼いた鱈と、焼くことでほくほくとした食感が楽しめる焼きそら豆をご堪能ください。進肴には蕨と豆腐を油揚げで包み、ふっくらと仕上げた信田巻に旬の筍やわかめを添え、出汁香る餡で優しく仕立てました。締めくくりのデザートは、桜の花びらをあしらった桜の羊羹をご用意いたします。淡い色合いと上品な甘さが会席の余韻を静かに引き立てます。



【前菜】 三色菱寄せ 春菜木の芽和え 姫さざえ利久焼き 鯛手鞠寿司  
桜香チーズ寄せ 長芋サーモン博多 菜種



【焼物】 鱈菜種焼き 焼きそら豆 桜蓮根



【進肴】 蕨信田巻 鶏つくね 筍 ふき わかめ餡かけ

### 【メニュー】

前菜	三色菱寄せ 春菜木の芽和え 姫さざえ利久焼き 鯛手鞠寿司 桜香チーズ寄せ 長芋サーモン博多 菜種
御椀	清まし仕立て 茶巾蓬豆腐 あいなめ 花弁人参 針葱 筍 木の芽
造り	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ わさび
進肴	蕨信田巻 鶏つくね 筍 ふき わかめ餡かけ
焼物	鱈菜種焼き 焼きそら豆 桜蓮根
食事	たこ飯 味噌椀 漬物
デザート	桜の羊羹

### ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/tokusen\\_hirukaiseki.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/tokusen_hirukaiseki.html)

## ■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

先付の蓬豆腐は、蓬の香りとなめらかな食感をご賞味ください。八寸には、ベーコンとほうれん草の厚焼き玉子や姫さざえの旨煮、そら豆の艶煮など、春の食材を贅沢に使用しました。酢の物の赤貝酢味噌和えは、赤貝の歯ごたえと酢味噌のさっぱりとした味わいが絶妙です。焼物の桜鯛ふき味噌焼きは、香ばしく焼いた桜鯛とほろ苦いふき味噌の相性が抜群の一品です。煮物の新玉葱スープ煮湯葉餡かけは、筍の食感と新玉葱の甘み、湯葉の優しい味わいが春の温もりを感じさせます。揚物では、旨みが強く風味豊かな帆立真丈の天麩羅をご堪能いただけます。食事には、穴子や海老、ますこなどを使った贅沢な蒸し寿司をご用意しました。新しい季節の始まりに春らしく彩り豊かなランチ御膳をご賞味ください。



### 【メニュー】

- 先付 蓬豆腐 わさび 金魚草
- 八寸 ベーコンとほうれん草の厚焼き玉子 姫さざえ旨煮 そら豆艶煮 蓬麩田楽 山桃 花蓮根 豆腐の磯部揚げ  
串 赤こんにゃく きゅうり 黄身板 いらときのこの浸し
- 造り 二種盛り合わせ 芽物
- 煮物 新玉葱スープ煮 湯葉餡かけ 鶏つくね 筍 青味
- 焼物 桜鯛ふき味噌焼き
- 揚物 帆立真丈揚げ 山菜 レモン
- 酢の物 赤貝酢味噌和え
- 食事 蒸し寿司 穴子 海老 ますこ あさり 錦糸玉子 味噌椀 漬物
- デザート 桜の羊羹

## ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/houju\\_march\\_2026.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/houju_march_2026.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。  
※仕入れ状況等により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。

## 2F 日本料理「花むさし」

日本料理  
花むさし

素材の持ち味をいかした繊細な味つけ、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした料理をご賞味いただけます。本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。ゆったりとした時の流れを感じさせる落ち着いた空間で、伝統ある日本料理をお楽しみください。

### 公式 WEB サイト

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

