

【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」
その日の気分でお好みに組み合わせ！
3・4月のおすすめ“プリフィックスプラン”

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から半年を迎えたダイニング&バー「オーヴェスト」では、2026年3月2日（月）より春の訪れを感じる彩り華やかなランチタイムメニュー「オーヴェストランチ」や、バーテンダーが作るカクテルや厳選したワインと相性の良い、メインディッシュとデザートをお選びいただけるディナータイムメニュー「Gather&Dine～Prefix Style～」など、春のお集まりにおすすめのメニューをご用意いたします。地上100mからの景色を眺めながら、新たな門出のお祝いや謝恩会など節目に合わせてさまざまなご会食にぜひご利用ください。



■店 舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

■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。 * 5月5日は営業いたします。

■時 間：ランチ 11:30a.m.-3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

ディナー<日曜・月曜・水曜・木曜・祝日> 5:30p.m.-10:00p.m. (L.O.9:30p.m.)

* セットメニュー-L.O.9:00p.m.

<金曜・土曜・祝前日> 5:30p.m.-11:00p.m. (L.O.10:30p.m.)

* セットメニュー-L.O.10:00p.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/ovest/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](#)

■ランチタイムのおすすめ

【オーヴェストラランチ】 ¥3,200~

ケールや低カリウムレタス、根菜、山菜、ハーブに、蒸し鶏、サーモンを合わせた具だくさんプレートは、春の花畑をイメージして彩り華やかに仕上げました。自家製の野菜すりおろしドレッシングでお召し上がりいただく体に優しい一品です。メインは6種類の中からその日の気分でお好きなものをお選びいただけます。魚料理では、旬の“桜鯛”をグリルにし、ふっくらしっとりとした身と皮目のパリッとした食感をお楽しみいただけます。素材の旨みがより引き立つレモンとオリーブオイルをベースにした爽やかなソースでご賞味ください。肉料理は3種類ご用意し、豚肉は相性のよいトマトソースで、牛サーロインと牛フィレ肉は旨みが凝縮された濃厚なグレイビーソースでご堪能いただけます。締めくくりは、旬の苺と抹茶や和三盆など和のエッセンスを合わせ、アクセントにジュレやソース、アイスクリームに桜を取り入れた、春らしさを感じるこの時期ならではのパフェをご賞味ください。

〈選べるメイン〉

**前 菜：美・健 チキンとサーモンの
ミモザ風サラダプレート**

メイン：※6種類の中から1品お選びください。

- ・ツナときのこのペンネ ボスカイオーラ
- ・農家のベーコン入り カーチョエペペ スパゲッティーニ
- ・桜鯛のグリル サルモリーリオソース（フテイスープ付き）+ ¥1,000
- ・銘柄豚のグリル ケツカソース（フテイスープ付き）+ ¥1,000
- ・牛サーロイングリル グレイビーソース（フテイスープ付き）+ ¥1,800
- ・牛フィレ肉のグリル グレイビーソース（フテイスープ付き）+ ¥2,500

**デザート：桜と苺の和パフェ
コーヒー・小菓子**



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

■ディナータイムのおすすめ

【Gather&Dine~Prefix Style~】 ¥6,000

お食事としてはもちろん、しっかりめのおつまみとしても最適な料理をご用意いたしました。メインは魚・肉料理よりお選びいただけます。衣はサクサク、身はホロホロとした手軽につまめるカレイのフリットや、4時間じっくり煮込んだ柔らかな豚バラ肉を、トマトソースとバルサミコを合わせたオーヴェストオリジナルのコクと酸味が特徴のソースで堪能いただく“イタリア風角煮”は、お酒が進む逸品です。デザートではホテルパティシエ特製の味を堪能いただける他、食後酒にも合うようにチーズ&ナッツなどの軽なおつまみもお選びいただけます。こちらのメニューをご注文のお客さまは、ドリンクを特別価格でお楽しみいただけるため、料理に合わせてカクテルやウイスキー、ワイン、日本酒など、さまざまなお酒と組み合わせでご堪能ください。

前 菜： オードブル 5 種盛り合わせ

メイン： ※3種類の中から1品お選びください。

- ・カレイのフリット ケイジャンスパイス風味
- ・イタリア風角煮
- ・牛もも肉のタリアータ

デザート： ※4種類の中から1品お選びください。

- ・デザート盛り合わせ
- ・季節果実のミニパフェ
- ・マチュドニア&シャーベット
- ・チーズ&ナッツ、ドライフルーツ



公式 WEB サイト https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/Prefix_style.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。
- ※ナイトタイムは、未就学児(7歳未満)のお子様はご利用いただけません。
- ※写真はイメージです。

■ 25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

Dining & Bar **Ovest**

<2025年9月8日(月) Renewal Open>

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。ランチタイムからバータイムまで、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 からの景色をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

最大 8 名様にご利用いただける、プライベート感のある落ち着いた個室もご用意しており、お酒を楽しむカウンター席の他眺望を望む窓席やソファブースなどでカジュアルに特別な時間をお過ごしいただけます。



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、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/>

