



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」
食の宝庫・福島県の魅力を伝統ある日本料理でお届け
「産地と技の饗宴 Fukushimaフェア」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）では、2026年4月7日（火）より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、日本料理「花むさし」にて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 Fukushima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育まれた魅力あふれる多彩な農水産物と匠の技が織りなす、本格的な会席料理や御膳をご堪能いただけます。



■フェア名 : 「産地と技の饗宴 Fukushimaフェア」

■開催店舗 : 2F 日本料理「花むさし」

※レストランでも同時開催

■開催期間 : 2026年4月7日（火）～4月26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>

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) ・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](#)

■「料理長特別会席」 ¥13,000

福島県の食材の持ち味をいかした繊細な味付け、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした会席料理をご用意いたします。一つ一つの料理に詰められた料理長の技と想いが詰まった会席料理をこの機会にご賞味ください。



料理長特別会席

(上段・左) 会津地鶏の沢煮仕立て
(下段・左) あだたら豚しゃぶしゃぶ

(上段・右) 阿武隈川メイプルサーモン薄造り
(下段・右) こづゆ餡かけうどん

【メニュー】

- 先付 桑の葉豆腐
- 前菜 鯛手毬寿司 いかにんじん 鯛子寄せ 鮑若草焼き おぼろ玉子 ホワイトアスパラガス寄せ
- お椀 会津地鶏の沢煮仕立て
- 造り 阿武隈川メイプルサーモン薄造り 本まぐろ 芽物 わさび
- 焼物 桜鯛けんちん焼き
- 小鍋 あだたら豚しゃぶしゃぶ せり 葱
- 酢の物 白魚 とろみこんにやく 分葱 蕨 鉄砲和え
- 食事 こづゆ餡かけうどん
- デザート 福島県産苺の大福

＜福島県産の食材を使用したメニュー＞

先付：二本松市などの養蚕業が盛んだった地域で栽培が続く健康食品“桑の葉”のパウダーを練り込んだ、新緑の季節にぴったりな鮮やかな緑が目にも美味しい一品は、醤油ベースの餡とともにまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

前菜：するめいかとにんじんを細切りにして、醤油ベースの甘めのたれに漬け込んだ福島県の代表的な郷土料理“**いかにんじん**”をご用意いたしました。するめいかのコリコリ感とにんじんのシャキシャキ感が絶妙で、日本酒などお酒のつまみとしても抜群です。

お椀：程よい弾力のある食感と、噛めば噛むほどコクのある味わいが広がる“**会津地鶏**”を、ごぼうやにんじん、ウド、椎茸などと一緒に、鶏かつおが効いた出汁で優しい味に仕上げました。

造り：脂の乗りが良く、とろける食感と上品な甘みが特徴の福島県自慢の“**阿武隈川メイプルサーモン**”をご賞味ください。

煮物：福島県の安達太良山麓で育てられたブランド豚“**あだたら豚**”をしゃぶしゃぶをご用意いたします。しっとりとした脂身は口の中でとろけるような食感となり、豚肉本来の旨みをしっかり堪能いただけます。かつおと昆布の出汁に大根おろしを入れたみぞれ鍋にし、素材の味を引き立てます。

食事：福島県会津地方で親しまれている郷土料理“**こづゆ**”をうどんに合うようにアレンジを加え、餡かけにしました。素朴ながら奥深い味わいで、体を内側から温めてくれる一品です。

デザート：食事の締めくくりは、福島県産の“**苺**”を使った、苺の形に模した可愛い大福をお楽しみください。

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/fukushima_fair_special_kaiseki2026.html

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

八寸では、いわき市の「市の魚」にも認定されている、皮が薄くふんわりとした柔らかい食感の“メヒカリ”を、骨ごと召し上がっていただけるように唐揚げにしてご用意いたします。サラダでは、濃厚な旨みと肉厚な身の“ヤナギダコ”を、春らしく桜風味のドレッシングに合わせました。焼物では、塩麴に漬けてより柔らかく旨みが引き出された会津地鶏と、みずみずしい中にコクのある福島県産のかぶをお楽しみいただけます。福島県産のあおさを練り込んだ厚揚げの煮物や、バター醤油で焼いた阿武隈川メイプルサーモンの身をほぐしたご飯、福島県産の苺ゼリーなど、ランチでも魅力溢れる食材をしっかりと感じていただく御膳になっています。



【メニュー】

先付	桑の葉豆腐
八寸	いかにんじん 出汁巻き玉子 鶏松風 ブロッコリー黄身酢 アスパラガスベーコン巻き 赤こんにやく田楽 メヒカリの唐揚げ
海鮮サラダ	ヤナギダコ 新玉葱 きゅうり サラダほうれん草 桜ドレッシング
焼物	会津地鶏えごま塩麴焼き かぶオリーブ焼き
造り	二種盛り合わせ
煮物	あおさ厚揚げ 新じゃがいも 桜鯛唐揚げ 青味 しょうが 銀鯨かけ
食事	阿武隈川メイプルサーモン バター醤油炊き込みご飯 味噌椀 漬物
デザート	ヨーグルトプリン 苺ゼリー寄せ



八寸



焼物：会津地鶏えごま塩麴焼き
かぶオリーブ焼き



食事：阿武隈川メイプルサーモンバター醤油ご飯

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/fukushima_fair_houju.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、産地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」

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。半個室タイプのお席から、床の間も設えた趣ある掘りごたつ式の座敷個室や窓側に面したガラス張りの開放的な個室など、最大12名様までご利用いただける6つのタイプの個室をご用意しております。長寿の祝いなどの大切な節目や、ご両家顔合わせ、お宮参りなどのご家族でのお集まり、会社の接待や新年会など、幅広いシーンにおいてご利用ください。



半個室



個室「虹」



個室「扇」

日本料理
花むさし

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/>

