



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」 福島県の厳選食材を堪能する
「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」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、四季彩茶寮「旬香」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 ふくしまフェア」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食材を詰め込んだコース料理や一品料理をご堪能いただけます。



■フェア名 : 「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」

■開催店舗 : 2F 四季彩茶寮「旬香」

※日本料理「花むさし」など、他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.）

*ディナーコースラストオーダー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/shunka/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](#)

2F 四季彩茶寮「旬香」

■「四季彩コース」 ¥7,500～

食の宝庫と言われる福島県の食材を使用した、前菜からデザートまで福島のお楽しみいただけるコース料理です。メインは料理長が厳選した数種類の食材の中からお選びいただけ、炭火焼きや鉄板焼きなど食材に合わせた調理法で仕上げご提供いたします。

【メニュー】

前菜 いかにんじん 五目天のチーズ焼き メヒカリの唐揚げ

造り替り ヤナギダコのサラダ

小鍋 白魚と春野菜の玉締め

メイン 本日の選べるメイン食材と季節の野菜

【¥7,500】 鶏肉“会津地鶏のつくねと

川俣シャモの塩麴漬け”

豚肉“あだたら豚の鉄板焼き”

【¥9,000】 旬魚

“阿武隈川メイプルサーモンの炭火焼き”

魚介類

銘柄牛の希少部位

【¥11,000】 鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/銘柄牛

より2品

食事 焼たらこ蒲鉾のガーリックライス

デザート 苺のわらび餅 ミルクジェラート

<選べるメイン>



■前菜・造り替り・小鍋：

前菜では、にんじんとするめいかの食感と、甘味のあるたれがクセになる郷土料理“**いかにんじん**”と、福島県沖の潮目で育ち脂がのりふくらとした身が特徴の“**メヒカリ**”を、福島定番の食べ方である唐揚げにご用意いたします。

造り替りでは、風味豊かで甘みが強い“**ヤナギダコ**”のサラダをお楽しみいただけます。肉厚ながら柔らかな身は野菜との相性が良く、春らしく彩り豊かなサラダに仕上げました。小鍋は、上品な甘みとプリッとした食感の旬の“**白魚**”と春野菜をふんわり玉子でとじました。あっさりながら出汁の旨みをしっかり閉じ込めた優しい味わいの鍋をご堪能ください。

■メイン：

鶏肉は“**会津地鶏**”と“**川俣シャモ**”の2種類をお召し上がりいただけます。会津地鶏は中に旨みを閉じこめジューシーさを感じられるつくねにし、川俣シャモは麴に漬けることで柔らかくし、噛めば噛むほど食材本来の旨みを感じられます。

豚肉は、とろける甘みのある脂と凝縮された旨みが特徴の“**あだたら豚**”を鉄板焼きにてご提供いたします。旬魚は身が締まり脂のりが良い“**阿武隈川メイプルサーモン**”を、表面はパリッと、中はふっくら香ばしく炭火で焼いてご用意いたします。魚介類、銘柄牛も福島県産を中心に、全国各地よりその時々のおすすめのものをご提供いたします。

■食事・デザート：

新鮮な魚のすり身にたらこが練り込まれた“**焼たらこ蒲鉾**”を、ガーリックライスと合わせて仕上げました。香ばしいガーリックとたらこの風味が絶妙な一品です。デザートは、“**福島県産苺**”を使った甘酸っぱくフルーティーなわらび餅が、食事の締めくりに口の中をサッパリとしてくれます。

■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/fukushima_fair_shikisaicourse.html

■ 一品料理

コース料理だけでなく、一品料理でも福島の食材を使用した料理をご提供いたします。コース料理にプラスしたり、日本酒や焼酎など豊富に取り揃えているお飲み物の肴としてお召し上がりいただくなど、好きな組み合わせでご賞味ください。



一品料理（一例）

・金目鯛の開き	¥ 1,600
・白魚と春野菜の玉締め	¥ 1,600
・メヒカリ丸干し	¥ 1,400
・練り物の炭火焼き盛り合わせ	¥ 1,100
・刺身蒲鉾	¥ 1,100
	など

■ 公式 WEB サイト :

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_alacart_drink.html

【おすすめランチメニュー】

■ 四季彩ランチ デザートビュッフェ付き ¥3,400~

四季彩ランチでは、メインディッシュを旬香自慢の鉄板焼き、炭火焼きなどで調理した6種類からお選びいただけます。中でも『月替わりの炭火焼き(¥3,500)』では、毎月異なる旬の彩り野菜をご提供いたします。4月1日(水)~30日(木)は、旬の“そら豆”を鞘ごと炭火で焼いてご用意いたします。ホクホクとした食感に甘みが引き立ち、凝縮された濃厚な味わいをお楽しみいただけます。西京漬けにして柔らかくしっとりジューシーに仕上げた“福島県産若鶏”と一緒に召し上がりください。

食後のデザートは、小菓子、ゼリー、焼き菓子など、パティシエ特製デザートが6種類ビュッフェ台に並びます。鉄板で仕上げる旬香自慢のふわふわな出来立てパンケーキもご堪能ください。



そら豆と福島県産若鶏の西京漬け炭火焼き



デザートビュッフェイメージ

<メニュー>

- ・前菜盛り合わせ サラダ
 - ・メイン料理 (『月替わりの炭火焼き』をはじめ、全6種類からお選びいただけます。)
 - ・御飯 味噌椀 漬物
 - ・デザートビュッフェ ・パンケーキ
- * 平日は和紅茶付き

■ 公式 WEB サイト :

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisai_lunch.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。

※仕入れによりメニュー内容及び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 四季彩茶寮「匂香」

四季彩茶寮 匂香

食材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。入学・入社祝いや歓迎会、親しい方とのランチやディナーなど、さまざまなシーンに合わせて最適なおもてなしができる客席は、カウンター席からゆったりとくつろげるホール席、12名様までご利用いただける個室をご用意しております。



カウンター席



ホール席



個室「四季」

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/>

