



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」
鹿児島県の魅力を伝統ある日本料理でお届けする
「南の宝箱 鹿児島フェア」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5月12日（火）より、レストランとしては初となる「鹿児島」をテーマとした、魅力あふれる食材や郷土料理などを堪能いただける「南の宝箱 鹿児島フェア」を開催いたします。自然遺産、文化遺産を含む3つの世界遺産をはじめ、世界に誇る魅力的な観光スポットがたくさんある鹿児島県は、自然、温泉や離島めぐり、歴史ある祭りに四季の彩りなど、力強い土地の魅力が息づいています。鰹やかんぱち、鰻、黒豚、さつま芋など、多彩な農林水産物や加工品などおいしいものの宝庫である鹿児島県のさまざまな食材を詰め込んだ、本格的な会席料理や御膳をご賞味ください。



- フェア名 : 「南の宝箱 鹿児島フェア」
- 開催店舗 : 2F 日本料理「花むさし」 ※他レストランでも同時開催
- 開催期間 : 2026年5月12日（火）～6月30日（火）
※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：鹿児島県

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

鹿児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。一つ一つの料理に込められた料理長の匠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。



鰹のたたき かんぱちの薄造り

尾長鯛と茄子 アスパラガス黒酢仕

黒豚の角煮

【メニュー】

- 先付 きびなごの南蛮漬け
抹茶滝川豆腐 叩き長芋 わさび 針のり
前菜 シルクスイートの白和え 蛇籠蓮根サーモン 稚鮎田楽
海老手毬寿司 枇杷玉子 鰯の竜田揚げ
お椀 寄せとうもろこし さつま雅葛煮 青菜
造り 鰹のたたき かんぱちの薄造り 柚子こしょう 芽物いろいろ
合肴 尾長鯛と茄子 アスパラガス 黒酢仕立て
煮物 黒豚の角煮 黒糖 冬瓜
食事 一口うなぎ飯
デザート あじさい仕立て 上生菓子

<鹿児島県産の食材を使用したメニュー>

- 先付：鹿児島県が全国トップクラスの産地である“きびなご”は、骨まで柔らかい特徴を活かし、骨ごと唐揚げにして野菜とともに甘酢で漬け込んだ南蛮漬けをご用意いたします。初夏にぴったりな、さっぱりと召し上がれる一品です。
- 前菜：名前のおり絹のようになめらかな食感と上品な甘さのさつま芋“シルクスイート”は、白和えにしてご提供いたします。シルクスイートがよく絡み、クリーミーさや濃厚な甘みが引き立ちます。鹿児島県産の“鰯”を使った竜田揚げは、サクツとした食感が絶妙で、お酒のおともにも最適です。
- お椀：脂がのり、噛むほどに旨みが口いっぱいになりジューシーな肉質の銘柄鶏“さつま雅”は、葛煮をご用意いたします。鶏肉の旨みをぎゅっと閉じこめ、素材本来の味をしっかりと堪能いただける、優しくまろやかな味わいです。
- 造り：身が引き締まった鮮やかな赤身で、もちもちとした食感とあっさりとした味が特徴の“鰹”と、コリコリとした食感に上質な程よい脂がバランスのよい“かんぱち”の2種類をお楽しみいただけます。
- 合肴：揚げた匂の茄子とアスパラガスの上に鹿児島県産の“尾長鯛”を飾り、醤油ベースの黒酢のたれを合わせました。鹿児島特有の甘めの醤油と酢の酸味が絶妙に鯛の味を引き立てます。
- 煮物：“黒豚”のバラ肉を黒糖と焼酎でとろとろに煮込みました。鹿児島県ならではの、甘辛くコクがある濃厚な味付けに仕上げ、箸でホロっとほぐれる柔らかさも魅力です。
- 食事：臭みが少なく、身が厚く脂のりがよい鹿児島県産の“鰻”を、食事の最後にちょうどよい一口サイズのご飯と合わせてご用意いたします。

■公式 WEB サイト

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

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

鹿児島県産の“さつま芋”、“鰻”、“芝海老”、“かぼちゃ”、“かんぱち”、“鰹”、“黒豚”、銘柄鶏“さつま雅”などを使用し、彩り美しく見た目にも華やかに仕上げたランチ御膳です。殻が柔らかく甘みが強い“芝海老”は唐揚げにし、“かんぱち”は麴味噌で焼き、味噌の旨みとコクとともに柔らかくなった身を堪能いただけます。“鰹”はシンプルにお造りでお楽しみください。“さつま雅”は鹿児島の家庭的な味として親しまれるそばろ煮にしてご飯と合わせました。鶏の濃厚な味わいをご賞味ください。デザートは、“シルクスイート”自体の甘みと風味を活かして仕上げる羊羹をご用意いたします。滑らかな羊羹の中にシルクスイートの蜜煮も入れることで、食感とアクセントをお楽しみいただけます。



【メニュー】

先付	胡麻豆腐 金魚草 わさび
八寸	煮玉子 串（サーモン ごぼう うに板） 鱈新引き揚げ 新丸十レモン煮 小玉葱トマトチーズ焼き 酢蓮根 さつま芋白和え 鰻ざく
造り	鰹のたたき 薬味 香味だれ
焼物	鹿児島県産かんぱち麴味噌焼き 焼き枝豆
煮物	黒豚焼売 新じゃが芋 パプリカ からし 青味
揚げ物	芝海老唐揚げ かぼちゃチーズ最中
食事	さつま雅のそばろ飯 味噌椀 漬物
デザート	シルクスイートの羊羹

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/kagoshima_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、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/>

