



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」

食材の旨みをいかした炭火焼き、鉄板焼き料理で鹿児島県のうんまかものを堪能する

「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。黒豚や銘柄鶏“さつま雅”、鰹、さつま揚げ、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魅力あふれる食材がもつ旨みをいかした炭火焼き、鉄板焼き料理をご堪能ください。



■フェア名：「南の宝箱 鹿児島フェア」

■開催店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

※日本料理「花むさし」、中国料理「桂林」など、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.）

*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：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](#)

■ 四季彩コース ¥7,500～

おいしいものの宝庫である鹿児島県の食材を、前菜、造り、小鍋、メイン料理、デザートで使用しました。メイン料理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き、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でご提供いたします。

【メニュー】

- 前菜 鹿児島県産鰹出汁 野菜ゼリー寄せ
たこのちぎり揚げ
カマンベールチーズの九州たまり漬け
- 造り 鰹のたたき わら焼き
- 小鍋 鱒王のつみれ さつま麦味噌仕立て
- メイン 本日の選べるメイン食材と季節の野菜
【¥7,500】鶏肉“さつま雅”/豚肉“恵味の黒豚”
【¥9,000】旬魚“鹿児島県産かんぱち”
魚介類“鹿児島県産芝海老の唐揚げ”
国産牛の希少部位
【¥11,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛
より2品
- 食事 茶そば
- デザート シルクスイートのチーズケーキ 柚子シャーベット添え



<選べるメイン食材>



- 前菜 : 鹿児島県産の“鰹節”から取った、風味豊かな澄んだ出汁を野菜と一緒に固めた上品な味わいのゼリー寄せや、さつま揚げにたこを混ぜ込み手でちぎったような形に揚げた“たこのちぎり揚げ”、鹿児島特有の濃厚で甘みの強い醤油に漬けたカマンベールチーズなど、前菜から鹿児島県の味を堪能いただけます。
- 造り : 鰹をわらで豪快に炙ることで、わらの香ばしい風味と、しっとりレアな食感をお楽しみいただけます。
- 小鍋 : 身が締まり、甘みのある脂が特徴の鹿児島県産“鱒王”をつみれにし、麦麴をふんだんに使った甘口の麦味噌と合わせました。つみれから出た鱒の出汁と、鰹出汁、あご出汁を麦味噌に合わせ、出汁の味と香りが口の中に広がる、味噌ベースながらさっぱりとした味わいの鍋です。
- メイン : さっぱりとした甘みと上品な旨み、柔らかい食感の中に適度な弾力がある“さつま雅”、きめ細かな肉質と、とろけるような柔らかさながらコクのある“恵味の黒豚”、適度な脂がのり、クセのない風味の“かんぱち”、殻が柔らかく、強い甘味と香ばしさが特徴の“芝海老”を、食材に合わせた調理法でご提供いたします。国産牛も鹿児島県産を中心に、全国各地よりその時々のおすすめのものをご用意いたします。
- デザート : 名前の通り絹(シルク)のようになめらかでとろけるような食感と、濃厚な甘さながら上品な風味が広がる“シルクスイート”を、本来の味をそのまま堪能いただけるようにチーズケーキにしました。爽やかな香りとすっきりとした酸味が食事の締めくりにふさわしい、鹿児島県産の柚子を使ったシャーベットと合わせてご賞味ください。

■ 公式 WEB サイト :

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

■一品料理

コース料理だけでなく、一品料理でも鹿児島県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、お好きな組み合わせでご賞味ください。



【一品料理（一例）】

- ・鹿児島県産和牛の溶岩プレート焼き
¥ 8,400
- ・恵味の黒豚鉄板焼き
¥ 3,000
- ・鰹のたたき わら焼き
¥ 2,400
- ・芝海老の唐揚げ
¥ 1,500
- ・ハモ天の炙り
¥ 1,050

※この他にもフェアの素材を使用した一品料理をご用意しております。

■公式 WEB サイト：

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

【おすすめの定番ランチメニュー】

■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。5月1日(金)～31日(日)は、鞘ごと炭火で焼いて柔らかさと甘みが増した旬の“ヤングコーン”と、シャキシャキとした食感と爽やかな辛み、ほのかな甘みが特徴の新生姜を豚バラ肉で巻いた“豚バラ肉の新生姜巻き”をご堪能ください。6月2日(火)～30日(火)は、焼くことで本来の風味と甘みが引き立ち、素材本来の優しい味わいを楽しめる“五三竹”をご用意いたします。柔らかくジューシーな鹿児島県の銘柄鶏“さつま雅”の唐揚げと一緒にご賞味ください。

食後のデザートは、パティシエ特製デザートが6種類ビュッフェ台に並び、心ゆくまでお召し上がりいただけます。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付いた大満足なセットです。



5月「ヤングコーンの炭火焼き
オリブ豚バラ肉の新生姜巻き」



6月「五三竹の炭火焼きと
さつま雅の塩麹唐揚げ」



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「旬香」

四季彩茶寮 旬香

素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。職場の打ち上げや親しい方とのランチやディナーなど、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も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、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/>

