



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

報道関係各位  
プレスリリース

2026年3月25日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン

## 【ホテルメトロポリタン】オールデイダイニング「クロスダイニング」 鹿児島島の「美味しい」が初登場！ 【南の宝箱 鹿児島フェア】ビュッフェを開催

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）は2026年5月11日（月）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。鰹や銘柄鶏、黒豚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食材を詰め込んだ郷土料理や名物グルメなどを、和・洋・中、スイーツの各専門シェフとパティシエが腕を振るい、オリジナルメニューにてご提供いたします。



- フェア名 : 「南の宝箱 鹿児島フェア」
- 開催店舗 : 1F オールデイダイニング「クロスダイニング」※他レストランでも同時開催
- 開催期間 : 2026年5月11日（月）～6月30日（火）
- 時間 : ランチ＜平日＞11:30a.m.～2:30p.m. ＜土日祝＞11:30a.m.～3:30p.m.（120分制）  
\*ご予約は11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。  
ディナー＜平日＞6:00p.m.～9:00p.m.  
＜土日＞①5:00p.m.～7:00p.m./②5:30p.m.～7:30p.m.  
③7:30p.m.～9:30p.m.（各120分制）
- ご予約・お問い合わせ : 03-3980-4040（クロスダイニング専用予約 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。

- 公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/kagoshima\\_fair\\_buffet.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/kagoshima_fair_buffet.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）・小池（こいけ）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：[promotion@metropolitan.jp](mailto: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](#)

## 南の宝箱 鹿児島フェア メニュー

### 【日本料理】



#### <ランチ限定> 鹿児島県郷土料理「豚骨」 (骨付き豚の味噌煮)

「豚骨」骨付きの豚あばら肉を、名産の芋焼酎、黒砂糖、そして九州特有の麦味噌でじっくりと煮込みました。「ホロツとほどける」極上の柔らかさと、甘辛く濃厚な味わいが染みわたる、鹿児島を代表する豪快な一皿です。



#### 鹿児島県郷土料理 「さつま汁」

薩摩藩の武士たちが士気を高めるために食したのが始まりとされる、具だくさんの味噌汁です。鶏の旨みが溶け出した出汁に、甘めの麦味噌が優しく香る、心まで温まる滋味深い味わいをご堪能ください。



#### 鹿児島県郷土料理 「こが焼き」

白身魚のすり身、豆腐、卵、砂糖を混ぜ合わせ、ふっくらと焼き上げた伝統の厚焼き卵です。伊達巻のようなふわふわとした食感と上品な甘みが特徴で、古くから祝いの席に欠かせない逸品として親しまれています。



#### <ランチ限定> 選べる小どんぶり

「鶏飯」：出汁をたっぷりにかけていただく、お茶漬け風の郷土料理。

「豚味噌」：豚肉と味噌を甘辛く炒め煮にした、鹿児島県民の「ごはんの友」。

その他、「煮穴子」もご用意しております。

### 【西洋料理】



#### <ディナー限定> さつま純然鶏の 柚子胡椒グリル

こだわりの飼料で育った「さつま純然鶏」は、ジューシーで濃厚な旨みが特徴。その良質な肉に、鹿児島県産の香り高い柚子胡椒を贅沢に纏わせ、香ばしくグリルしました。口いっぱいに広がる爽やかな柚子の香りと、素材の旨みをお楽しみください。



#### 天然鰯の ブルブランソース

鹿児島県産の「天然鰯」を香ばしくソテーし、白ワインベースの「ブルブランソース」を合わせました。バター濃厚でまろやかなコクと、白ワインの爽やかな酸味が鰯の豊かな旨みを引き立てる上品で奥深い味わいの一品です。



#### きびなごのスカパーチェ

産卵期を迎えた旬の「きびなご」をカラッと揚げ、レッドオニオン、ズッキーニ、パプリカなど彩り豊かな野菜とともに、爽やかな甘酢タレに漬け込んだ洋風南蛮漬けです。骨まで柔らかく仕上げたきびなごの風味を、心ゆくまでご堪能ください。



#### 鹿児島県産「麦味噌」 仕立ての回鍋肉

豚バラ肉の旨みを、風味豊かな鹿児島県産麦味噌をブレンドして引き立てた回鍋肉です。深みのある甘辛さが食欲をそそる、ご飯が進む逸品です。



#### 鹿児島黒酢「よだれ鶏」

しっとり柔らかな鶏肉に、鹿児島県産の黒酢を効かせた中国料理のシェフ特製ソースを絡めた一品です。黒酢のまろやかな酸味とピリッとした辛さがマッチした、奥深く後引く美味しさです。



#### さつま揚げとザーサイの 和え物

素材本来の味を大切に、シンプルな味付けで仕上げました。さつま揚げの弾力と、ザーサイの歯ごたえが楽しく、お酒と相性抜群の絶品前菜です。ぜひご賞味ください。



(左) <ディナー限定> 鹿児島県産紫芋のモンブラン  
(右) 鹿児島県産パッションフルーツのヴェリーヌ

【スイーツ】

「鹿児島県産パッションフルーツのヴェリーヌ」

鹿児島県産黒砂糖のまろやかな甘さのババロアに、甘酸っぱさと濃厚なトロピカルな香りが特徴のパッションフルーツゼリーを重ねた、色彩豊かな一品です。

<ディナー限定>「鹿児島県産紫芋のモンブラン」

ザクザクとした食感のビスキュイ生地に、クリームチーズのクリームをのせ、鮮やかな紫色と上品な甘さの紫芋クリームをたっぷりと絞りました。クリームの酸味と芋の風味の絶妙なリアージュをお楽しみください。

## タイムサービス

お時間限定で提供するタイムサービスをお楽しみいただけます。

ランチタイムとディナータイムそれぞれ特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆鹿児島県名魚「鰹のたたきと鰯のにぎり寿司」<ランチタイム>

鹿児島が誇る名魚、鰯と鰹をにぎり寿司の食べ比べでお楽しみいただける贅沢な一皿です。脂の乗った鰯と、香ばしく仕上げた鰹のたたきのにぎり寿司を合わせてご提供。旬の旨みを凝縮した新鮮な海の幸を、この機会にぜひご賞味ください。



[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～

<土日祝> 12:30p.m.～/2:30p.m.～

◆「桜島大根漬けリゾット 鰹のたたき添え」<ディナータイム>

細かく刻んだ桜島大根漬けの食感が楽しいリゾットに、香ばしい鰹のたたきを添えました。くり抜かれた大きなグラナダノーチーズのブロックの上で、スモークソルトとエクストラヴァージンオリーブオイルを加えて仕上げる、特別な一皿です。



[メニューご提供時間]

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> 5:45p.m.～/8:15p.m.～

※なくなり次第終了となります。※ご提供時間は目安です。

## こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」を土日限定で「和牛」でご用意いたします。あつあつの出来立てをご提供する鉄板料理コーナーのお料理をはじめ、クロスサインおすすめの「ビーフストロガノフ」、自慢のピザ窯で焼き上げるピザをご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、特製“海鮮貝だし汁”で味わう「野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、ディナータイム限定のお寿司をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。おすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や麺類などが楽しく、目の前で蒸しあげる点心もおおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。



ランチ	平日	土・日
大人	¥3,900	¥4,900
シニア(65歳以上)	¥3,700	¥4,700
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4~6歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日
大人	¥4,900	¥5,900
シニア(65歳以上)	¥4,600	¥5,600
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4~6歳)	¥1,200	¥1,400

#### ◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

#### ◆フリーフロードリンク・120分（飲み放題）もご用意しております。

##### ■スタンダード（¥2,800）■全 27 種

瓶ビール（麒麟 一番搾り）／ワイン（赤・白）／ウイスキー／サワー各種／カクテル各種  
ローアルコールカクテル各種／モクテル各種

##### ■プレミアム（¥3,800）■全 37 種

生ビール（サントリー ザ・プレミアム・モルツ）／ワイン（スパークリング・赤・白）／日本酒／焼酎／ウイスキー  
フルーツ入りサワー各種／カクテル各種／ローアルコールカクテル各種／モクテル各種

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※仕入れ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。

※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。 ※写真はイメージです。



#### 1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

#### 公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/index.html>

### 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>

