



【ホテルメトロポリタン】キュイジーヌ「エスト」 ホテル最上階からの景色とともに

特別な記念日を上質に彩る、 初夏の美食コース料理

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）キュイジーヌ「エスト」では、2026年5月7日（木）よりランチタイム、ディナータイムそれぞれにおいて、旬の食材を活かしたコース料理をご用意いたします。一品一品こだわり、洗練された料理と上質なおもてなしを窓側に広がる地上100mからの景色とともに楽しみください。

母の日・父の日の感謝の気持ちを込めたお祝いや、誕生日・記念日のお集まり、お仕事帰りに一日を締めくくるかけがえのないご褒美ディナーとしても、ゆったりと至福のひとときをお過ごしいただけます。



■ 期 間 : 2026年5月7日（木）～6月29日（月）

■ 場 所 : 25F キュイジーヌ「エスト」

■ 時 間 : ランチ 11:30a.m.-3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

ディナー6:00p.m.-10:00p.m. (L.O.9:00p.m.)

* 毎週火曜日は休業日となります。

■ 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。

公式 WEB サイト : <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/index.html>

<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）・金子（かねこ）

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](#)

■ディナータイムのおすすめ

【Soleil (ソレイユ)】 ¥17,000

前菜では、旬の味覚を繊細に表現した旬穴子をご用意いたします。穴子に香ばしくローストした茄子を纏わせロール状に仕立て、パプリカのクーリを合わせました。相性の良いきゅうりの氷菓とともに、レモンの爽やかな香りが全体を引き立てる、軽やかな一皿です。パスタは魚介の旨みを凝縮したペスカトーレを翡翠色のタリエーニでお楽しみください。富山県産白海老やムール貝、あさりの旨みを重ねたビアンコ仕立てで、白海老の濃厚な甘みとコクが優しく広がります。魚料理は旬のキジハタをふっくら蒸して、香味葱油と特製 XO 醤をフレンチ風にアレンジしたオリジナルソースで仕上げました。お口直しには梅のソルベをご用意し、さっぱりとした余韻でコースに軽やかなアクセントを添えます。

肉料理は上品な旨みとやわらかな肉質が魅力の“エゾ鹿ロースのポワレ 柚餅子ソース”、または“黒毛和牛ロースのポワレ 特製 生姜風味ソース”の 2 種類からお選びいただけます。デザートは宮崎マンゴーとエキゾチックフルーツを合わせた、南国の香り広がる爽やかなパルフェをお楽しみいただけます。最後は小菓子とともに、優雅なひとときをお過ごしください。

<メニュー>

- ・本日のアミューズ
- ・旬穴子のロトロ ペペローニのクーリ
きゅうりの氷菓とレモンのフレーバー
- ・富山県産白海老入りペスカトーレ 翡翠色のタリエーニ
- ・キジハタのヴァポーレ香味葱油と特製 XO ソース
- ・梅のソルベ
- ・エゾ鹿ロースのポワレ 柚餅子ソース
ホワイトアスパラガスのザバイオーネ
or 黒毛和牛ロースのポワレ 特製生姜風味ソース
- ・カルダモン香るチャイのグラス
- ・宮崎マンゴーとエキゾチックフルーツのパルフェ ・小菓子



公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dinner_est.html

■ランチタイムのおすすめ

【Dejeuner (デジュネ) C】 ¥9,800

前菜はシマアジのカルパッチョを、旬の枇杷と赤玉葱とともにガリドレッシングでさっぱりと仕上げました。魚料理は、ふっくらと蒸し上げたカレーにフルーツマトのヴィネグレットソースを合わせ、爽やかな香りが引き立つ軽やかな味わいをご堪能いただけます。肉料理は、香ばしく焼き上げた牛サーロインのグリル、または黒毛和牛ロースのグリリアータ特製生姜風味ソースをご用意いたしました。デザートはワゴンより好きなものを盛り合わせてご提供いたします。コースの締めくりにふさわしい華やかな余韻をお楽しみください。

<メニュー>

- ・本日のアミューズ
- ・シマアジのカルパッチョ 枇杷と赤玉葱 ガリドレッシング
- ・ほたるいかと筍のペペロンチーノ
or 松阪ポークのリゾット
- ・カレーのヴァポーレ フルーツマトのヴィネグレット
- ・牛サーロインのグリル 初夏の野菜添え グレイビーソース
or 黒毛和牛ロースのグリリアータ
特製生姜風味ソース (+ ¥ 3,800)
- ・本日のデザート盛り合わせ ・小菓子



公式 WEB サイト : <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dejeuner.html>

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※メニュー内容は仕入れ状況等により、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。

■ 25F キュイジーヌ「エスト」 Cuisine Est

本格フランス料理をベースに素材の風味を引き立てるイタリア料理も加わり、魅力ある伊仏料理を提供します。“ART&RICH”をデザインコンセプトとし、気品のあるボルドーカラーを基調としたフォーマルで華やかな店内。眺望をお楽しみいただける窓側席「エクラ」、プライベート感のあるソファー席「セレニテ」、お祝いごとや接待などの大切な方を招いた会食に最適な個室「SALA」からなるお席は、すべてゆとりをもって配席されており、都心の眺望をご覧になりながら上質なおもてなしと共に贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



窓側席「エクラ」



ソファー席「セレニテ」



個室「SALA」(6~12名)

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/>

