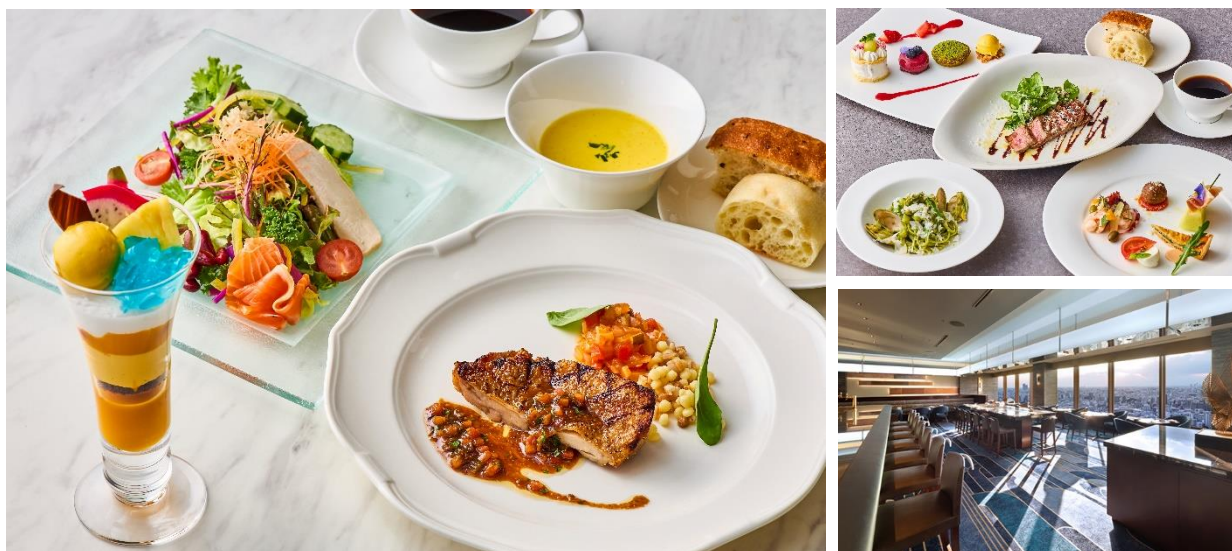


【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」 高層階の景色とともに愉しむ、 初夏のカジュアルランチコース

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）ダイニング&バー「オーヴェスト」では、2026年5月7日（木）より新緑の爽やかな季節にぴったりの、彩り豊かな「オーヴェストランチ」と土日祝日限定の「フェリーチェ」を新たなメニュー内容でご用意いたします。地上100mからの景色を眺めながら、ご友人との会食や、少し贅沢なランチ会など、涼やかなひとときを彩る旬の味覚をお楽しみください。



■店 舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

■期 間：2026年5月7日（木）～6月30日（火）

* 毎週火曜日は休業日となります。

■時 間：11:30a.m.-3:00p.m. (L.O.2:30p.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/ovest/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](#)

【オーヴェストラランチ】 ¥3,200～

食事はじめの前菜では、ケールや低カリウムレタスなどの野菜、豆、キノアなど身体に優しい食材をたっぷり使い、蒸し鶏、サーモンを合わせた盛りだくさんのサラダを、自家製の野菜すりおろしドレッシングでお召し上がりください。メイン料理はパスタ2種類、魚・肉のグリル4種類の計6種類からその日の気分でお好きなものをお選びいただけます。パスタはそれぞれ旬のあざりとしらすを使ったメニューをご用意いたします。魚のグリルは香ばしく焼き上げた鯛にレモンやオレガノ、トマト、オリーブオイルをベースにした 爽やかな風味のサルモリーリオソースを合わせ、軽やかな味わいに仕上げました。肉のグリルは鶏肉と牛肉をご用意し、鶏肉は青唐辛子を効かせたバルサミコソースで、牛サーロインと牛フィレは旨みが凝縮された濃厚なグレイビーソースでご堪能いただけます。締めくくりのデザートは、初夏の雰囲気に合わせて南国リゾートをイメージしたトロピカルフルーツをふんだんに使用したパフェをご賞味ください。ブルーキュラソーのジュレを添えて、見た目も味わいも涼やかな心弾むひとときをお楽しみください。



【前菜】 美・健 チキンとサーモンのサラダプレート

【メイン料理】 ～下記よりお選びいただけます～

〈パスタメニュー〉

- | | |
|----------------------------|--------|
| ① あざりと水菜のスパゲッティ リングイネピッコレ | ¥3,200 |
| ② 釜揚げしらすのマリナーラソース スパゲッティーニ | ¥3,200 |

〈グリルメニュー〉

- | | |
|------------------------|--------|
| ③ 鯛のグリル サルモリーリオソース | ¥4,200 |
| ④ 銘柄鶏のグリル 青唐辛子バルサミコソース | ¥4,200 |
| ⑤ 牛サーロイングリル グレイビーソース | ¥5,000 |
| ⑥ 牛フィレのグリル グレイビーソース | ¥5,700 |

※③～⑥のメインをお選びいただくと、プティスープが付きます。また、+ ¥600 でパスタも追加いただけます。

【デザート】 南国風トロピカルフルーツのパフェ コーヒーと小菓子

公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovest_lunch.html

〈土日祝日ランチ限定〉Felice (フェリーチェ) ¥6,800

一口ずつ食べやすいサイズの5種類の料理を盛り合わせたオードブルに、パスタはあざりの旨みとバジルの香りが広がるボンゴレジェノベーゼをご用意。軽やかでありながらも奥行きのある味わいをご堪能いただけます。メインディッシュの牛もも肉のタリアータは、濃厚な旨みと塩味を味わえるパルミジャーノ・レッジャーノと芳醇なバルサミコソースで、香ばしく焼き上げた牛もも肉をお楽しみください。デザートは、ホテルパティシエ特製のその時々におすすめの4品を盛り合わせてご提供いたします。おすすめの逸品で構成された本コースは、お料理選びに煩わされることなく、大切なゲストとの会話に集中していただけます。ご家族の顔合わせや、気心知れたお仲間とのかけがえのない時間を最大限にお楽しみください。

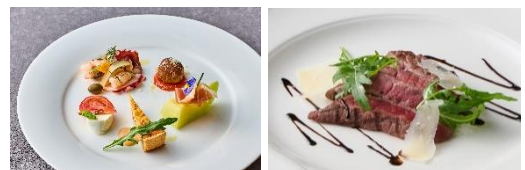
【前菜】 オードブル5種盛り合わせ

【パスタ】 ボンゴレ “ジェノベーゼ” リングイネピッコレ

【メイン】 牛もも肉のタリアータ バルサミコソース

パルミジャーノ・レッジャーノとルッコラ添え

【デザート】 デザート4種盛り合わせ コーヒーと小菓子



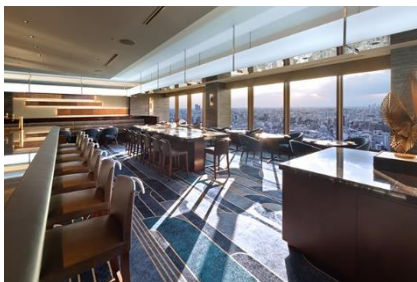
公式 WEB サイト : <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/felice.html>

- ※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 ダイニング&バー「オーヴェスト」

Dining & Bar **Ovest**

多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからナイトタイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。地上 100m からの景色をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。最大 8 名様にご利用いただける、プライベート感のある落ち着いた個室もご用意しており、お酒を楽しむカウンター席の他眺望を望む窓席やソファブースなどでカジュアルに特別な時間をお過ごしいただけます。



店内イメージ



個室「STELLA」



カウンター

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/>

