



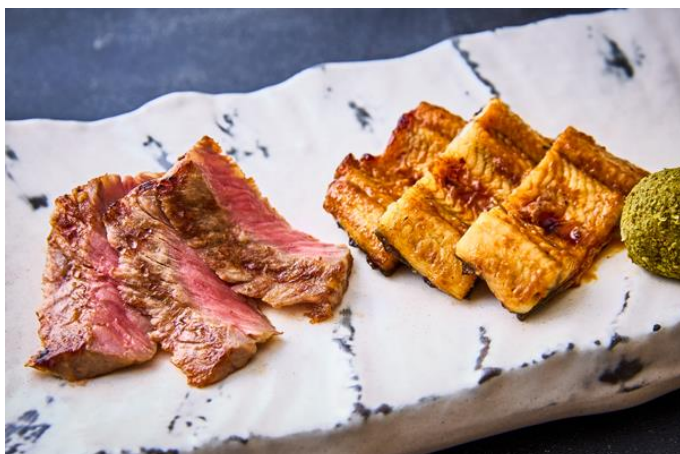
【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」

～旬を味わい、選ぶ愉しみ～夏の美食「四季彩コース」

期間限定でメイン料理に「鰻と和牛の合い盛り」も登場

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）四季彩茶寮「旬香」では、2026年7月1日（水）より、人気の「四季彩コース」を夏の新メニューにてご提供いたします。お好きなメイン料理を選べる本コースは、通常5種類の食材の中からお選びいただけますが、夏は期間限定で「鰻の蒲焼きと和牛の炭火焼き」が加わり、全6種類の贅沢なラインアップからその日の気分に合わせて自由にお選びいただけます。

ライブ感あふれ迫力のある炙り・炭火＆鉄板焼きカウンターや、広々と開放感のあるダイニングスペース、大切なお集まりに最適な個室など、シーンに合わせた上質な空間をご用意しております。暑気払いやご家族、お仲間とのひとときに、涼やかで優雅な時間をお過ごしください。



■メニュー名：四季彩コース ￥7,500～

■開催店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

■開催期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

※7月19日（日）は営業いたします。7月20日（月・祝）はランチのみ営業

※7月27日（月）～8月31日（月）は休業日はございません。

■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/menu/shunka_shikisai_course.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）・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～

料理長が厳選した食材の中からお選びいただけるメイン料理は、炭火焼きや鉄板焼きなど、その食材の魅力を引き出す調理法で仕上げます。特におすすめは、この時期限定の「鰻の蒲焼きと和牛の炭火焼き」です。表面はカリッと中はふっくら香ばしく仕上げた鰻と、炭火で一気に焼き上げ旨みを閉じこめた和牛の合い盛りは、スタミナ溢れる盛夏にふさわしい贅沢な一皿です。

【7月メニュー】

前菜は、瑞々しい“ズッキーニ”や“ゴーヤ”など夏野菜を使い、暑い日でも食欲をそそる一皿に仕上げました。造り替りは、脂のり旨みが増した旬の“かんぱち”を甘海老と合わせ涼やかなサラダ仕立てにしました。小鍋は、淡泊ながらもコクのある“ずすき”をあさりと一緒にワイン蒸しにすることで、魚介の旨みを存分に堪能いただける一品になっています。メイン食材は、“丹波あじわいどり”や“安曇野げんき豚”、旬の“いさき”や“穴子”などの厳選した銘柄豚や鶏、旬魚をそれぞれの持ち味を活かす最適な調理法でご提供いたします。コースの締めくくりには、メロンの果肉、クリーム、ジュレを重ね、爽やかなハーブをアクセントに添えたパティシエ特製のヴェリーヌをご堪能ください。



上：7月コース料理イメージ
右：おすすめのメイン食材

前菜	トマト豆腐 黄色ズッキーニ挟み揚げ ゴーヤとしらすのおかか和え
造り替り	かんぱちと甘海老の魚介サラダ
小鍋	ずすきとあさりの白ワイン煮
メイン	本日おすすめのメイン食材と季節の野菜
	【¥7,500】鶏肉/豚肉
	【¥9,000】旬魚/魚介類/国産牛
	【¥11,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛 より2品
	【¥13,000】鰻の蒲焼きと和牛の炭火焼き
食事	信州そばとろろ添え
デザート	メロンのヴェリーヌ 発酵とハーブのアクセント

【8月メニュー】

8月の前菜は、旬の“枝豆”を活かした豆腐や、甘みが際立つ“とうもろこし”の真丈を湯葉で包んだ東寺揚げなど、夏の味覚を彩り豊かに盛り合わせました。続く造り替りは、鮮やかな盛り付けが映える、目でもお楽しみいただける一品です。小鍋には、淡泊で上品な味わいの穴子をふんわりと卵でとじた柳川風をご用意いたしました。スタミナを蓄え、夏バテ予防にも嬉しい一品です。選べるメイン食材は、旨みの強い“つくば鶏”や“天元豚”、そして旬の“ずすき”をお楽しみいただけます。デザートでは、“桃”の芳醇な甘みと、“赤しそ”の清涼感ある香りが組み合わせさり、口の中で華やかな風味が広がる涼やかな余韻をご堪能ください。職人の技が光る、夏の疲れを癒し、旬の滋味を慈しむコース料理です。



上：8月コース料理イメージ
右：おすすめのメイン食材

前菜	枝豆腐 とうもろこし真丈の東寺揚げ トマトのチーズ鑄込み
造り替り	本鮪とアボカドのタルタル
小鍋	穴子の柳川風鍋
メイン	本日おすすめのメイン食材と季節の野菜 【¥7,500】鶏肉/豚肉 【¥9,000】旬魚/魚介類/国産牛 【¥11,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛 より2品 【¥13,000】鰻の蒲焼きと和牛の炭火焼き
食事	島原手延べそうめん
デザート	桃と赤しそのデザート

※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

食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。職場の打ち上げや納涼会、親しい方との会食など、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。

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



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/>

