



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」
鱧や鰻、季節野菜とともに
高級食材で彩る清夏の贅を尽くした本格会席料理

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）日本料理「花むさし」では、2026年7月1日（水）より、盛夏を乗り切る贅を尽くした本格会席料理が登場いたします。メイン料理は「イセエビの鬼殻焼き」または「石焼き 国産牛サーロイン」のいずれかをお選びいただける、特別感あふれる贅沢な会席料理です。さらに、7月・8月は鱧や鰻など夏の恵みを盛り込んでいます。ご両家の顔合わせやお宮参り、長寿の祝いなどご家族の大切な節目から、会社の接待や暑気払い、法要など幅広いシーンにおいてご利用いただけます。和の上質な空間と、料理長の匠の技が織りなす日本料理の真髄を、心ゆくまでご堪能ください。



■メニュー名：「花むさし会席」 ￥17,000

■店舗：2F 日本料理「花むさし」

■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.）

* 会席料理ラストオーダー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/hanamusashi/menu/hanamusashi_dinner_menu.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](#)

■「花むさし会席」 ¥17,000

「イセエビ」または「国産牛サーロイン」から選べるメイン料理と、日本料理らしく握り寿司をお楽しみいただける会席です。「イセエビ」は豪快に殻付きのまま焼き上げ、濃厚な特製うにソースをかけて仕上げました。イセエビの甘みと、うにのコクが重なり合う、贅沢な一品です。「国産牛サーロイン」は、石焼きにすることで旨みを逃さず、柔らかな肉質をご堪能いただけます。その他のメニューは7月、8月それぞれの旬の移ろいに合わせた内容に変更してご提供いたします。

【7月メニュー】

旬のホワイトコーンが持つ自然な甘みを引き出したすり流しから始まり、夏らしさを映した会席に仕上げました。前菜には焼き茄子やゴーヤ、穴子など旬の食材を朝顔に見立てた器に盛り付け、お造りは涼やかな氷室盛りでご用意。目にも涼しい演出をお楽しみいただけます。夏の味覚「鱧のしゃぶしゃぶ」は、骨切りした新鮮な鱧を上品な出汁にくぐらせることで身が白く咲き、ふんわりとした食感と豊かな旨みが口いっぱい広がります。日本の夏を象徴する、蚊遣豚を模した愛らしい上生菓子が食事を締めくくります。



7月 花むさし会席



【強肴】イセエビの鬼殻焼き うに玉仕立て または
石焼き 国産牛サーロイン

先付	ホワイトコーンのすり流し 焼きとうもろこし
前菜	朝顔盛り（焼き茄子 生湯葉 ぶどう白和え ゴーヤおかか和え 穴子巻織焼き 枝豆のかき揚げ 茗荷寿司 フルーツほおずき）
お椀	薄葛仕立て うに豆腐 海老 青菜
造り	氷室盛り 本日の盛り合わせ
進肴	鱧のしゃぶしゃぶ 水菜 わかめ 葱
強肴	イセエビの鬼殻焼き うに玉仕立て または 石焼き 国産牛サーロイン にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
食事	握り寿司三種 細巻き 味噌椀
デザート	夕涼みの上生菓子

【8月メニュー】

濃厚なうにを昆布出汁に合わせ、上品な後味に仕立てた“うにのムース”から始まり、暑い日にもさっぱりとお召し上がりいただける前菜の盛り合わせをご用意いたしました。お椀は丁寧に骨切りした鱧を湯引きし、白く可憐な花に見立てた“牡丹鱧”をご堪能ください。淡白な中にも深い旨みが広がる、職人の技が光る一品です。お造りは見た目にも涼やかな氷室盛りで、進肴は上品な甘辛さにふんわりとした食感、山椒の爽やかな香りがアクセントになった滋味深くスタミナ溢れる「鰻の柳川鍋」をご賞味ください。夏の暑さを乗り切る、食欲そそる一品です。食後には、金魚が泳ぐ姿に見立てた涼やかな上生菓子が視覚も楽しませてくれます。日本の夏の風情を五感でご堪能ください。



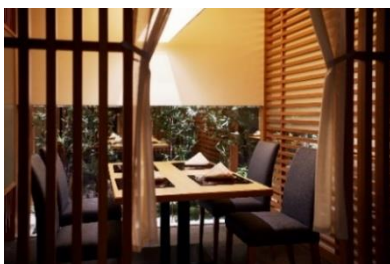
先付	うにのムース コンソメジュレ
前菜	たこと夏野菜の梅肉和え 鮑磯焼き ゴーヤと鶏挽肉の茶巾揚げ 生ハム鳴門 西瓜見立て
お椀	清まし仕立て 牡丹鱧 冬瓜 梅肉 じゅんさい
造り	氷室盛り 本日の盛り合わせ
進肴	鰻の柳川鍋 有馬山椒
強肴	イセエビの鬼殻焼き うに玉仕立て または 石焼き 国産牛サーロイン にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
食事	握り寿司三種 細巻き 味噌椀
デザート	清涼の上生菓子

※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。
 ※仕入れ状況等によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

2F 日本料理「花むさし」

本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。半個室タイプのお席から、床の間も設えた趣ある掘りごたつ式の座敷個室や窓側に面したガラス張りの開放的な個室など、最大12名様までご利用いただける6つのタイプの個室をご用意しております。長寿の祝いなどの大切な節目や、ご両家顔合わせ、お宮参りなどのご家族でのお集まり、会社の接待や新年会など、幅広いシーンにおいてご利用ください。

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



半個室



個室「虹」



個室「扇」

日本料理
花むさし

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/>

