



## 【ホテルメトロポリタン】心躍る、夏のご褒美ビュッフェ！オールデイダイニング「クロスダイニング」 常夏の楽園「ハワイ」を旅するような気分でお楽しみいただける 「LOVE HAWAII」を今年も開催！

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）の人気のビュッフェレストラン オールデイダイニング「クロスダイニング」では、2026年7月1日（水）より「LOVE HAWAII ビュッフェ」を開催いたします。

さまざまな国の文化が集まり、多様な郷土料理の融合によるユニークな食文化を持つハワイ。そんなハワイの伝統料理や名物グルメなどを、日本料理、西洋料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るい、オリジナルメニューにてご提供いたします。常夏の楽園「ハワイ」を旅しているような気分を感じていただける店内の装飾もお楽しみください。また、「LOVE HAWAII ビュッフェ」期間中、スタッフがアロハシャツでお客さまをお出迎えいたします。盛夏に味わうハワイグルメの数々をご用意いたしますので、大切な方やご友人、ご家族、お仕事仲間と素敵な時間をお過ごしください！



- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイニング」
- 期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）
- 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/love\\_hawaii\\_buffet2026.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/love_hawaii_buffet2026.html)

後援：ハワイ州観光局

<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](#)

## LOVE HAWAII・メニュー

各専門シェフの技が光るお料理の数々をお届けします。



### チキン・ヘッカ（ハワイ風すき煮）【7/1~8/31】

かつてハワイへ渡った日本人が伝えた「すき焼き」が、現地で独自の進化を遂げたソウルフード。鶏肉の旨みを引き立てる醤油ベースの出汁に、たっぷりの生姜を効かせるのがハワイ流です。甘めの味付けながらも生姜の爽やかな香りがアクセントとなった滋味深い味わいをお楽しみいただけます。



### ローディットフライ ベーコン・チェダー【7/1~7/24 限定】

カリッと黄金色に揚げたポテトに、とろりと溶け出す濃厚チェダーチーズとカリカリベーコンの旨みをプラス。さらに、シェフ特製の肉感あふれるゴロゴロとしたボロネーズソースと、後味を爽やかに引き締めるサワークリームを贅沢に重ねました。多彩なソースが複雑に絡み合う、まさに“究極”のフライドポテトをご堪能ください。



### モチコ・チキン【7/1~7/24 限定】

ハワイのローカルフードとして愛される、鶏肉の唐揚げです。衣に“もち粉”を使用することで、カリッとした歯触りと、中は弾力のあるモチモチとしたジューシーな食感を両立させました。まずはそのままお肉の旨みを味わい、次は中国料理ならではの「特製・油淋鶏ソース」をかけてお召し上がりください。爽やかな酸味が食欲をそそる、一度で二度美味しい一品です。



### 豚肉とパイナップルのハワイアン【7/1~8/31 ランチ限定】

ジューシーな豚バラ肉を、パイナップルとともに炒め合わせた彩り豊かな一皿です。パイナップルに含まれる天然の酵素が、豚肉をしっとり柔らかく仕上げ、噛むほどに凝縮された旨みが広がります。醤油ベースの特製ダレがフルーツの甘酸っぱさと溶け合い、ごはんが進むさっぱりとした味わいに。ランチタイムにふさわしい、夏に元気になる一品です。



### ハワイアンコリアン BBQ【7/1~7/24 デイナー限定】

ハワイのローカルから愛される定番のスタミナフード。特製の甘辛ダレにじっくり漬け込み、旨みを凝縮させた豚肉を豪快に焼き上げました。香ばしく焦げたダレの香りと、ジューシーに溢れ出す肉汁がたまらない一品です。



### サイミン【7/1~8/31 デイナー限定】

ハワイのソウルフードとして親しまれる、優しくも奥深い味わいの麺料理です。醤油ベースのスープに、香ばしい干し海老と魚介の出汁を加えることで、魚介の豊かな風味とコクが広がる一杯に仕上げました。キッチンカウンターにて、ご注文をいただいてからシェフが目の前で仕上げる、出来立てアツアツの本格的な味わいをぜひご堪能ください。



### パンケーキ【7/1~8/31】

しっとり、ふんわりとした食感に焼き上げたパンケーキです。色鮮やかなフルーツやソースなど、豊富なトッピングをご用意いたします。自分好みの美味しさにアレンジしてお楽しみください！



### ハウピア【7/1~7/24 デイナー限定】

ハワイの祝宴「ルアウ」に欠かせない、伝統的なココナッツプリンです。濃厚なココナッツミルクを贅沢に使用し、なめらかでぷるんとした独特の食感に仕上げました。パティシエが手掛ける甘酸っぱいリリコイソースがココナッツの甘みを一層引き立て、一口ごとにリゾート気分へと誘います。ディナーを締めくくるのにふさわしい上品なデザートです。

## LOVE HAWAII “Summer Vacation” メニュー

Summer Vacation 期間：7月25日（土）～8月31日（月）

夏休み本番を迎え、ハワイ気分をさらに盛り上げる期間限定メニューが登場！



### ハワイアンチキン マック&チーズ

パイナップル果汁にじっくり漬け込み、香ばしく焼き上げたジューシーなグリルチキン。特製てりやきソースの甘辛い味付けに、濃厚なチェダーチーズをたっぷり絡めた「マック&チーズ（マカロニ&チーズ）」を添えた一皿です。チキンの旨みととろけるチーズのコクが織りなす、これぞハワイアン！な豪快なコンビネーションをご堪能ください。



### 海老フリッターマンゴーマヨネーズ

軽い食感に揚げた海老のフリッターを、南国情緒あふれる特製ソースで彩った一皿です。中国料理のシェフの感性を活かしたマンゴーマヨネーズは、フルーティーな香りとクリーミーなコクが絶妙なバランス。海老マヨをハワイアン・スタイルに昇華させた、夏にぴったりの爽やかな美味しさをご堪能ください。



### 塩麴漬けモチコ・チキンとマカダミアナッツ炒め

塩麴に漬け込むことで旨みを凝縮させ、しっとり柔らかく仕上げた鶏肉を、米粉（モチコ）の衣で軽やかに揚げました。ハワイで親しまれる香ばしいマカダミアナッツとともに炒め合わせることで、「柔らかなチキン」と「カリッとしたナッツ」の心地よい食感のコントラストがお楽しみいただけます。塩味で素材本来の味を最大限に引き出した、シンプルながらも奥行きのある逸品です。



### ポークチョップ パパイヤマンゴーサルサ【ディナー限定】

ボリューム満点の骨付きポークチョップをシンプルかつ豪快に焼き上げ、噛みしめるほどに溢れる肉本来の旨みを閉じ込めました。合わせるのは、南国の彩り豊かなパパイヤとマンゴーのサルサ。フルーティーで清涼感のあるソースがお肉の脂をさっぱりとまとめ上げ、最後の一口まで贅沢なハーモニーを奏でます。リゾート気分を盛り上げる、トロピカルな一皿をご堪能ください。



### ラウラウ風フィッシュ【ディナー限定】

ハワイの伝統的な蒸し料理「ラウラウ」をアレンジしてご用意いたします。大きなタロイモの葉で白身魚を丁寧に包み込み、じっくりと蒸し上げることで、葉の芳醇な香りが身の隅々まで行き渡り、水分を逃さずしっとりとした柔らかな食感に仕上げました。シェフ特製の爽やかなトマトソースを添え、伝統の味に彩りを加えた逸品をお楽しみください。



### 写真上・ハウピア【ランチ限定】

### 写真下・リリコイ モンブラン【ディナー限定】

ハワイの定番フルーツ「リリコイ（パッションフルーツ）」を主役にした、ディナー限定の華やかなモンブランをご用意いたします。香ばしく焼き上げたナッツたっぷりのアーモンドタルトに、濃厚なバナナクリームを重ね、仕上げにリリコイの爽やかな酸味が効いた特製クリームをたっぷり絞りました。フルーティーな甘みと酸味、タルトの食感が絶妙なハーモニーを奏でる、パティシエ自慢のトロピカルスイーツをご堪能ください。

## LOVE HAWAII・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。

### ■ランチタイム <7/1~7/24>



#### ◆ポキ・ボウル

海鮮と野菜をたっぷりを使用した、ヘルシーで満足感のあるハワイの伝統的ローカルフード「ポキ・ボウル」。新鮮な鮪や白身魚に、とろけるようなアボカドを加え、特製のポキソースでさっぱりと仕上げました。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.~ <土日祝> 12:30p.m.~/2:30p.m.~

### ■ランチタイム <7/25~8/31>



#### ◆ハワイアンパオ

スモークした鴨肉にホイシソース（海鮮醬）とリコイ（パッションフルーツ）を合わせた特製ソースをかけて、ふんわりとしたパオ（蒸しパン）で贅沢にサンドした一品をお楽しみください。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.~ <土日祝> 12:20p.m.~/2:30p.m.~

### ■ディナータイム <7/1~8/31>



#### ◆ミニスライダー

ハンバーガーの本場アメリカで誕生した、食べやすいサイズの「ミニスライダー」。柔らかくジューシーなパティやベーコン、フレッシュ野菜を、風味豊かな「よもぎ香るバンズ」で贅沢にサンドしました。こだわりが詰まった逸品をご堪能ください。

#### 7/25~8/31 はグレードアップ!

上記期間は、肉の旨みが味わえる「国産牛パティ」を使用し、相性の良い「アボカド」を贅沢にサンドした「グレードアップバージョン」をご用意いたします。

[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.~



## こだわりの定番メニュー

西洋料理コーナーでは、肉の旨みを最大限に引き出した「ジューシーローストビーフ 低温調理 64℃仕上げ」をご用意。フェアに合わせ、ハワイで親しまれるタロイモのマッシュポテトを添えてご提供いたします。日本料理では、特製“海鮮貝だし汁”で味わう「しんとり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。クロスサインおすすめの「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め、目の前で蒸しあげる点心も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。



**「LOVE HAWAII」**  
**<7/1～7/24>**

■ 時間

ランチ<平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> 11:30a.m.～3:30p.m.

\*ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。(120 分制)

ディナー<平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.～7:00p.m./②5:30p.m.～7:30p.m.

③7:30p.m.～9:30p.m. (120 分制)

■ 料金

	ランチ<平日>	ランチ<土日祝>	ディナー<平日>	ディナー<土日祝>
大人	¥ 3,900	¥ 4,900	¥ 4,900	¥ 5,900
シニア (65 歳以上)	¥ 3,700	¥ 4,700	¥ 4,600	¥ 5,600
お子様 (小学生)	¥ 2,200	¥ 2,400	¥ 2,400	¥ 2,800
お子様 (4～6 歳)	¥ 1,100	¥ 1,200	¥ 1,200	¥ 1,400

**「LOVE HAWAII “Summer Vacation”**

**<7/25～8/31>** ※8/10～14 は土日祝料金となります。

■ 時間

ランチ<平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> 11:30a.m.～1:10p.m./1:45p.m.～3:25p.m. (100 分・2 部制)

ディナー<平日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.～7:00p.m./②5:30p.m.～7:30p.m.

③7:30p.m.～9:30p.m. (120 分制)

■ 料金

	ランチ<平日>	ランチ<土日祝>	ディナー<平日>	ディナー<土日祝>
大人	¥ 4,500	¥ 5,200	¥ 5,200	¥ 6,300
シニア (65 歳以上)	¥ 4,300	¥ 5,000	¥ 4,900	¥ 6,000
お子様 (小学生)	¥ 2,400	¥ 2,600	¥ 2,600	¥ 3,000
お子様 (4～6 歳)	¥ 1,200	¥ 1,300	¥ 1,300	¥ 1,500

◆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 (キリン 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

**夏のおすすめ フローズンフルーツ入りカクテル**

バーテンダーが考案したフルーティーなカクテルや爽快感のあるカクテルをご用意いたします。ビュッフェご利用特典として優待料金でお楽しみいただけますので、お料理に合わせて、ぜひお召し上がりください！

プレミアムフルーツサワー ~~¥1,100~~ → ¥950

<ピンクグレープフルーツ/オレンジ/ストロベリー/キウイ/レモン>



## 料理にあわせて！ハワイビール

ハワイビュッフェのお料理に合わせて楽しめるよう、コナビールをご用意いたしました。

### <写真左>【コナビール／ビッグウェーブ ゴールデンエール】

ライチやマスカット、柑橘などを感じるホップの香り。ほどよく苦みを感じる、フルーティーな味わいのビールです。

### <写真右>【コナビール／ロングボード アイランドラガー】

すっきりとした味わいと心地よいモルト感が感じられる、バランスの良いビールです。

料金：各¥1,200 → ご優待価格¥1,000

※ビュッフェご利用のお客さま限定

※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。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※お子様料金、フローズンフルーツ入りカクテル、ハワイビールは既に優待料金となっておりますので他の優待との併用はできません。

※仕入れ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。



## クロスダイニング フラダンスイベント

オールデイダイニング「クロスダイニング」でハワイの雰囲気をお楽しみいただけるように、フラダンスイベントを開催いたします！

[日程] 8月8日(土)～8月16日(日)

[時間]

■8/8・9・11・15・16 各2回公演	■8/10・12・13・14 各1回公演
<ランチタイム> 12:35p.m.～12:50p.m. 2:45p.m.～3:00p.m. <ディナータイム> 6:00p.m.～6:15p.m. 8:30p.m.～8:45p.m.	<ランチタイム> 2:00p.m.～2:15p.m.  <ディナータイム> 7:30p.m.～7:45p.m.



※画像は昨年の様子



### 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>

All Day Dining  
Cross Dine

## 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>

