



【ホテルメトロポリタン】キュージーン「エスト」 池袋で特別なひとときを

地上 100m からのシティービューとともに、 鮮やかな夏を彩るコース料理

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）キュージーン「エスト」では、2026年7月1日（水）よりディナータイム、ランチタイムそれぞれのひとときを彩る、この時期限定のメニューをご用意いたします。旬の食材を活かし、夏の日差しに照らされ輝いているかのような料理の数々。こだわり抜いた美食と上質なおもてなしを、“アート&リッチ”をテーマにした洗練された大人な空間でお楽しみください。誕生日や記念日、プロポーズなどの特別な日はもちろん、お仕事帰りの一日を締めくぐる褒美ディナーとしても、地上100mからの景色を眺めながら、心ほどける至福のひとときをお過ごしいただけます。



■ 期 間 : 2026年7月1日（水）～8月31日（月）

■ 場 所 : 25F キュージーン「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。※7月28日（火）～8月31日（月）は休業日はございません。

■ 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）・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](#)

■ディナータイムのおすすめ

【Soleil (ソレイユ)】 ¥17,000

前菜には、夏の訪れを告げる“鱧”と“水茄子”を合わせた爽やかな一皿をご用意いたしました。淡泊ながら上品な旨みがある夏の鱧に、瑞々しい水茄子のソースを合わせ、さっぱりとした味に仕上げております。パスタは風味豊かな“北海道産うに”をベースに、あさり出汁を加え旨みをプラスし、贅沢に“キャビア”をあしらいました。この時期ならではの冷製仕立てのカッペリーニをご賞味ください。魚料理は、短時間で火を入れ、食感を活かした夏の“鮑”を香ばしいヘーゼルナッツとアンチョビを合わせた、食欲そそるコクのあるソースでお召し上がりください。メインディッシュは、滋味深い“合鴨”と柔らかな“牛フィレ肉”からお好きな方をお選びいただけます。わさびとジェノベーゼなどを合わせた特製ソースが、全体をすっきりと涼やかな味にまとめています。締めくくりには、クリーミーな口どけのブランマンジェと、ピスタチオとドライフルーツでアクセントを加えたリコッタチーズクリームに、“マスクメロン”の芳醇な果肉と果汁を贅沢に使用したシャーベットやメロンスープが、食事の最後にふさわしい華やかな一品としてお楽しみいただけます。旬の味と贅沢な食材を組み合わせた、夏の夜を彩る至福のコースです。



(写真左下) 鮑のポワレ
(写真右下) ココナッツ香るブランマンジェと
マスクメロンのスープ仕立て

<メニュー>

- ・アミューズブーシュ
- ・焼き鱧と水茄子のブルーテ 青柚子のアロマと清涼野菜
- ・北海道産うにの冷製パスタ カッペリーニ キャビアと芽葱を添えて
- ・鮑のポワレ ノワゼット アンショワソース
- ・グレープフルーツとバジルのソルベ
- ・岩手県産合鴨のロースト わさびジェノベーゼを纏わせて or 国産牛フィレ肉のポワレ わさびジェノベーゼ添え
- ・ラベンダーミルクのグラス
- ・ココナッツ香るブランマンジェとマスクメロンのスープ仕立て ・コーヒーと小菓子

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】 ¥9,000

鯛や生ハム、旬のズッキーニ、アナナス（パイナップル）にミントのソースを添えた爽やかな前菜は、暑い日にもさっぱりとお召し上がりいただける一品です。続くパスタ料理では、イタリア・シチリア島の伝統料理である、深みのある濃厚な味わいが魅力の“鰯とういきょうのパスタ”、またはリゾットからお選びいただけます。この時期旬の白身魚と称される脂ののった“すずき”を使った魚料理は、淡泊ながら力強い旨みに、赤ワインのコクと酸味が効いた濃厚なバターソースが絶妙に絡む、洗練された一皿に仕上げました。メインディッシュは香ばしく焼き上げた牛サーロインや、黒毛和牛ロース（追加 ¥3,800）をご堪能いただけます。食事の最後は、ワゴンで運ばれる数種類の華やかなデザートから、お好きなものを盛り合わせてご提供いたします。美味しい食事とともに、心満たされる特別なランチタイムをお過ごしください。

<メニュー>

- ・アミューズ プーシュ
- ・鯛と生ハムのマリージュ スズキーニとアナナス ミントのソース
- ・鰯とういきょうの Pasta シチリア風フェデーニ
or エピセ ラグーとサフランのリゾット
- ・すずきのグリル ソース“ブルルーージュ”
- ・牛サーロインのグリル 羽衣仕立て グレイビーソース
or 黒毛和牛ロースのグリリアータ
わさびジェノベーゼ添え (+ ¥ 3,800)
- ・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」

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とも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、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想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/>

