

【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」

心弾む、夏のご褒美

彩り豊かな美食をカジュアルに愉しむ「オーヴェストラランチ」

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7月1日（水）より、本格的ながらも気取らないカジュアルスタイルの人気ランチ「オーヴェストラランチ」を、旬の恵みが織りなす色鮮やかな新メニューにてご提供いたします。また、土日祝日限定の「フェリーチェ」では、高級食材を贅沢にちりばめ休日に華を添えるメニューをご用意いたします。地上100mから眺める夏の青空と開放的な空間で、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美食の数々を心ゆくまでお楽しみください。



■店 舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

■期 間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

※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。

■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）・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](#)

【オーヴェストラランチ】 ¥3,200～

前菜は、茄子やオクラなどの夏野菜、爽やかな酸味のピクルス、スパイシーな香りが食欲をそそるカレースパイスとすりごまのポテトに、しっとりとした蒸し鶏やサーモンを合わせた、ボリューム満点で体に優しいサラダをご用意しました。メイン料理は、パスタ2種類、魚・肉のグリル4種類からお好きなものをお選びいただけます。パスタは、塩麴で旨みを凝縮させた豚肉にレモンコンフィの爽やかな香りをまわせたスパゲッティーニと、あさりに貝の旨み出汁を合わせ、バジルの香りと深いコクが調和したクリーミーなジェノベーゼペンネ。グリル料理は、レモン香るトマトソースで味わうカジキ鮪や、バルサミコの酸味とチーズのコクが際立つ銘柄豚、そして濃厚なグレイビーソースで愉しむ牛サーロイン・牛フィレの計6種類からお選びいただけます。締めくくりのデザートは、アサイーやヨーグルトのムースに、さくろのジュレやベリーソースなどを重ねました。暑い夏にぴったりな、さっぱりとした後味の爽やかなパフェをご堪能ください。



【前菜】 美・健 野菜サラダプレート

【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 塩麴豚と葱 レモン風味 スパゲッティーニ | ¥3,200 |
| ② あさり入りペンネ ジェノベーゼクリームソース | ¥3,200 |

〈グリルメニュー〉

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ③ カジキ鮪のグリル トマトレモンソース | ¥4,200 |
| ④ 銘柄豚のグリル バルサミコソースとパルミジャーノ・レッジャーノ | ¥4,200 |
| ⑤ 牛サーロインのグリル 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、ブティースープが付きます。また、+ ¥600 でパスタも追加いただけます。

【デザート】 アサイーパフェ 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

シェフ厳選の逸品をお届けする特別コースです。色鮮やかな5種類の料理を盛り合わせたオードブルに、あさり出汁の深い旨みをベースに、ぶりぷとりしたほっき貝とからすみの豊かなコクが楽しめるパスタをご用意いたしました。メインは、柔らかく ジューシーに焼き上げた牛ハラミ肉を、玉葱の甘みと酢の酸味がマッチした、伝統的なシャリアピンソースとともにご堪能ください。デザートは、カモミールのシロップを染み込ませたスポンジに、マンゴー風味のマスカルポーネクリームを重ね、さらにマンゴーとパッションフルーツのソースをかけ、果実の爽やかな甘さがアクセントになった夏らしい軽やかな一皿をご賞味ください。シェフおすすめの逸品で構成された本コースは、料理選びに煩わされることなく、ゆったりと会話に集中していただけるのが魅力です。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、心ゆくまでお過ごしください。

【前菜】 オードブル5種盛り合わせ

【パスタ】 ほっき貝とからすみのパスタ フェデーニ

【メイン】 牛ハラミ肉ステーキ シャリアピンソース

【デザート】 マンゴーティラミス カモミール風味
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。ランチタイムからディナー & バートゥイムまで、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/>

