



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」

贅を尽くした高級食材や秋の味覚で彩る本格会席料理

～イセエビや国産牛、きんきの姿焼きに舌鼓～

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 桃谷健志）日本料理「花むさし」では、2026年9月1日（火）より、贅を尽くした美食で満たされる本格会席「花むさし会席」の秋メニューをご提供いたします。本会席の主役となる選べるメイン料理は、10月12日までは「イセエビ」または「国産牛サーロイン」、11月29日までは「きんきの姿焼き」または「国産牛サーロイン」をご用意いたします。長寿のお祝いやご両家の顔合わせ、お宮参りなどご家族の大切な節目から、ご接待や少し早めの忘年会、ご法要まで、幅広いお集まりの御席で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 9 月 1 日（火）～11 月 29 日（日）

※毎週日曜日はディナー営業休止、毎週月曜日は休業日となります。

※9月20日(日)、9月21日(月・祝)、10月11日(日)、11月22日(日)は終日営業いたします。
10月12日(月・祝)、11月23日(月・祝)はランチのみ営業いたします。

■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

【9月1日～10月12日のメニュー】

先付の「枝豆のすり流し」は、枝豆の豊かな風味と出汁の旨みが合わさった、奥行きのある味わいです。お椀には、脂がのった肉厚な「名残鰹」を「秋茸」と合わせ、素材の旨みが染み渡る滋味深い土瓶蒸しに仕上げました。また、ジューシーな「秋茄子」と、とろりとした「いちじく」の優しい甘みが絶妙に調和した上品な煮物など、秋の恵みを随所に散りばめています。お好きな逸品を選べるメインは、豪快に殻付きのまま焼き上げ、濃厚な特製うにソースを贅沢にのせた「イセエビの鬼殻焼き」、または石焼きにすることで旨みを閉じ込め、柔らかな肉質をご堪能いただける「国産牛サーロイン」をご用意いたしました。食事の最後は、なめらかな甘みが特徴の、秋の風情を感じる柿をかたどったホテルパティシエ特製の上生菓子で締めくくります。



9月1日～10月12日 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	枝豆のすり流し コンソメゼリー
前菜	菊花釜 ますこ長芋 青菜菊花浸し 海老手毬寿司 渋皮栗甘露煮 松葉蕎麦 笹巻麩
お椀	土瓶蒸し 名残鰹 秋茸 海老 三つ葉 酢橘
造り	本日の盛り合わせ
煮物	秋茄子といちじく 煮おろし あさつき 針唐辛子
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 赤出汁
デザート	柿の上生菓子

【10月13日～11月29日のメニュー】

食事のスタートを飾る先付けには、五感で秋を感じる「柿の白和え」をご用意いたしました。柿の自然な甘さと、豆腐やごまのクリーミーでコクのある風味の調和をご堪能ください。続く前菜でも、「いが栗 栗餡射込み」や「焼き舞茸」などを散りばめ、実りの秋の風情を一皿に表現しております。お椀の「白海老真丈」は、ふわふわと軽やかな口当たりとともに、海老の芳醇な風味の余韻をお楽しみいただけます。旬の「里芋」をカリッと揚げて紅ずわい蟹の旨みがたっぷり詰まった餡をかけた煮物は、肌寒くなるこの時期にぴったりな、ほっこりと温まる一品です。10月のメイン料理「**きんきの姿焼き**」は、上質な脂がたっぷりと乗ったふっくらとした身を、素材本来の強い旨みを味わえるように塩焼きでご提供いたします。肉料理は9月に引き続き「**国産牛サーロイン**」をお選びいただけます。デザートは、秋の彩りを感じる、愛らしい「りんごの上生菓子」と、上品な甘さの「さつまいも汁粉」をご賞味ください。



10月13日～11月29日 花むさし会席

【強肴】 きんきの姿焼き または 石焼き 国産牛サーロイン

先付	柿の白和え
前菜	いか黒作り 焼き舞茸 なめこ とんぶり ぼん酢おろし和え ますこかけ 野沢菜豚巻き いが栗 栗餡射込み 松葉蕎麦 栗麩くわ焼き
お椀	白海老真丈 とろろ昆布 青味 柚子
造り	信州サーモン 甘海老 安曇野わさび
煮物	里芋の揚げ出汁 紅ずわい蟹餡かけ
強肴	きんきの姿焼き 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	りんごの上生菓子 さつまいも汁粉

※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/>

