

【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」
秋の恵みが広がる
昼限定、料理長こだわりの会席料理と御膳

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、ご家族での「敬老の日」のお祝いや「お彼岸」のお集まり、気心知れたお仲間との昼食会に最適な、秋の味覚を散りばめた会席料理や御膳をご用意いたします。ゆったりとした時の流れを感じさせる落ち着いた空間で、秋の食材と料理長の匠の技が織りなす、日本料理の奥深い味わいをご堪能ください。



■店舗：2F 日本料理「花むさし」

■期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 12 日（月・祝）

※毎週月曜日は休業日となります。

※9月20日（日）、9月21日（月）、10月11日（日）は営業いたします。

10月12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.）

■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_lunch_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](#)

■「特選昼会席」 ￥7,000

秋の味覚を堪能できるお昼限定の会席です。先付は、この時期ならではのまろやかな甘みと優しいコクが魅力の「かぼちゃ豆腐」をご用意いたしました。お椀は、旬の「秋鮭」を使った真丈に繊細な千切り野菜を合わせた、滋味深い沢煮仕立てでご提供いたします。進肴には、油で揚げた旨みを閉じ込め、出汁をじっくり染み込ませた「米茄子のオランダ煮」を、鶏の甘辛煮とともにお楽しみください。お食事は、菊の小気味よい歯ごたえと、なめこのツルとした食感豊かな炊き込みご飯「菊花なめこご飯」をご用意いたします。食後のデザートは、上品な甘さの中に「いちじく」の爽やかな酸味が広がる特製羊羹をご賞味ください。



上：かぼちゃ豆腐
中：米茄子オランダ煮
下：菊花なめこご飯

【メニュー】

先付	かぼちゃ豆腐 クコの実 三つ葉 とんぶり餡
御椀	秋鮭真丈 沢煮仕立て
造り	本日の盛り合わせ
組肴	青菜菊花浸し すずきずんだ焼き 海老手毬寿司 いちじく田楽 菊花長芋 酒盗チーズ 渋皮栗甘露煮
進肴	米茄子オランダ煮 鶏の甘辛煮 万葱 みょうが 生姜 きのこと餡
食事	菊花なめこご飯 赤出汁 漬物
デザート	いちじくの羊羹

■ランチ御膳「宝珠」 ￥4,900

彩り豊かな八寸では、「茄子田楽」や「渋皮甘露煮」など、秋の訪れを感じる品々を盛り込みました。焼物の「鮭葱玉焼き」は、さっぱりとした味わいの秋鮭に、葱を加えた和風マヨネーズ味の「葱玉」をのせて香ばしく焼き上げた一品です。煮物の「厚揚げ 里芋 舞茸 塩麴ひき肉餡」は、ひき肉餡がよく絡む厚揚げや、里芋、舞茸の多彩な食感に塩麴のコクが重なり、秋の温もりを感じさせます。揚げ物では、旬の「鱈」に極細麺のカダイフを巻いて揚げた、サクサクとした歯ごたえが心地よい逸品をご堪能いただけます。新しい季節の始まりにふさわしい、実り豊かなランチ御膳をご賞味ください。



【メニュー】

先付	かぼちゃ豆腐 クコの実 わさび
八寸	出汁巻き玉子 海老芝煮 はんぺんとマトチーズ焼き 酢蓮根 茄子田楽 渋皮栗甘露煮 ごぼう天 串（鴨ロース 焼き蕪） いんげん黒胡麻和え
酢の物	刺身こんにゃく 分葱 わかめ 酢味噌
焼物	鮭葱玉焼き 椎茸としめじおろし和え
造り	二種盛り合わせ
煮物	厚揚げ 里芋 舞茸 紅葉麩 塩麴ひき肉餡
揚げ物	鱈カダイフ巻き さつま芋 青唐辛子
食事	蒸し寿司 炙り穴子 海老 あさり ますこ 錦糸玉子 赤出汁 漬物
デザート	いちじくの羊羹

※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」



個室「雅楽」

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/>

