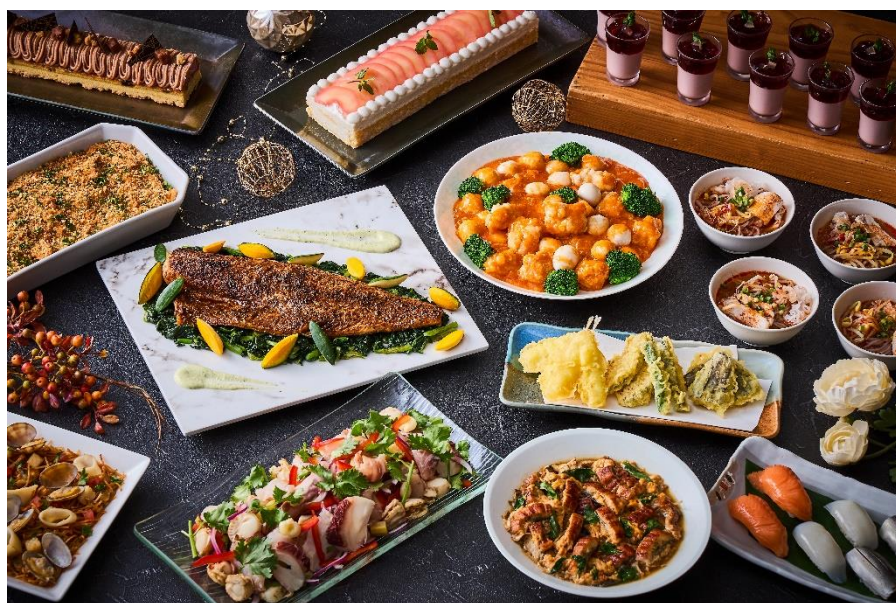


【ホテルメトロポリタン】オールデイダイニング「クロスダイン」日常を彩るご褒美に。
＜リニューアル 3 周年記念ビュッフェ＞で和洋中&スイーツの美食を堪能
感謝の想いを込めて。専門シェフのこだわりが詰まったメニューでおもてなし！

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）の人気ビュッフェレストラン、オールデイダイニング「クロスダイン」は、2023 年 9 月のリニューアルオープンから 3 周年を迎えます。これまでの感謝の気持ちを込めて、西洋・日本・中国料理、そしてスイーツの各専門シェフが総力を挙げてお届けする『＜リニューアル 3 周年記念＞ランチ&グランドディナービュッフェ』を 2026 年 9 月 1 日（火）より開催いたします。

和・洋・中の専門シェフが腕を振るう記念スペシャルメニューをはじめ、おひとり様に一品ずつご提供する特別なタイムサービスや、ライブキッチンで仕上げる熱々の出来立て料理、心ときめくホテルメイドのスイーツが並びます。日常を彩るご褒美ランチから、ご家族やお仲間との特別なディナーまで、クロスダインならではのお腹も心も満たされるご馳走ビュッフェを存分にご堪能ください。



■ 開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイン」

■ 開催期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 12 日（月・祝）

■ 時間：ランチ＜平日＞ 11:30a.m.～2:30p.m. ＜土日祝＞ 11:30a.m.～3:30p.m.（120 分制）

*ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。

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.（各 120 分制）

■ ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイン専用予約 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/3rd_anniversary_buffet.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）・小池（こいけ）

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](#)

リニューアル 3 周年記念・シェフズスペシャルメニュー

【西洋料理】

フランス ラングドック地方伝統郷土料理『カスレ』

<ディナー限定>

監修：クロスサイン料理長 齊藤 陽一

鴨のコンフィや豚肉、ジューシーなソーセージのあふれる旨みを、白いんげん豆がたっぷりと吸い込むまでじっくりと煮込み、オーブンであつあつに焼き上げました。お肉のホロホロとした食感と、食欲をそそる表面の香ばしさがたまらない一品。凝縮された深いコクが堪能できる、フランスを代表する本格煮込み料理です。



【日本料理】

鰻の柳川煮 うなぎ <ランチ限定>

監修：クロスサイン日本料理担当料理長 横島 裕

栄養価が高く、ふっくらと脂ののった鰻を一度香ばしく焼き上げ、風味豊かなごぼうと共に煮立ててから、卵で優しくとじました。口に入れた瞬間、鰻の香ばしさと奥深い旨みが広がり、具材の旨みをたっぷりと含んだふわふわの卵の豊かな風味をお楽しみいただけます。心と体にじんわりと染み渡る、優しくも贅沢な味わいをぜひご賞味ください。



【中国料理】

鶏とウズラの卵 チリソース煮

監修：クロスサイン中国料理担当料理長 厚澤 明男

2 種類の豆板醤が織りなす奥深い辛みに、中国の発酵調味料である甘酒「チュニアン」のまろやかな甘みを加えたシェフ特製ソースが味の決め手です。ジューシーな鶏肉の旨みとぷりっとしたウズラのゆで卵に、こだわりの甘辛チリソースがとろりと絶妙に絡み合います。本格的な味わいながらも辛すぎず、しっかりと食べた食べ応えで次々と箸が伸びてしまう食欲をそそる一品です。



【スイーツ】

洋梨のシャルロット <ディナー限定>

監修：ペストリー料理長 高橋 正靖

グレナデンシロップでほんのり赤く染め上げた洋梨のコンポートをたっぷりと飾った華やかなケーキです。周囲を囲むサクッと軽いビスキュイキュイエルの中には、洋梨のリキュールが芳醇に香るしっとりとしたスポンジと、爽やかなヨーグルトムースを重ねました。フルーツの甘みとムースの酸味がベストマッチする一品です。ディナータイム限定のスペシャルティスイーツをご堪能ください。



<土日祝・ディナー限定！> 紫芋の生絞りモンブラン

秋の味覚「紫芋」を贅沢に使用した、週末ディナー限定のご褒美スイーツ。ふんわりとしたチョコレートロールケーキに、紫芋の濃厚なコクと甘みが詰まった特製クリームをその場でたっぷりと絞りかけます。ほどける極上の滑らかさと、絞りたてならではの濃厚な味わいを存分にご堪能ください。

タイムサービス

お時間限定で提供する「タイムサービス」が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で特別メニューをおひとり様におひとつご提供いたします。

◆海鮮茶碗蒸し 真鯛のせ 松茸餡 <ランチタイム>

秋の味覚をのせた贅沢な茶碗蒸しをご用意いたしました。脂の乗りが抜群な旬の真鯛の上質な旨みを引き出した出汁と、優しい味わいのたまごでなめらかな食感に仕上げた特別な一品です。

ご提供時間 <平日> 12:30p.m.～

<土日祝> ①12:30p.m.～／②2:30p.m.～



◆トリュフ香るフォアグラのフラン <ディナータイム>

プリンのように蒸気を使ってゆっくり熱を加え、滑らかな食感とフォアグラの濃厚な味わいが絶品です。口に運んだ瞬間、芳醇なトリュフの香りがふわりと広がる、特別感あふれる贅沢な一皿をご堪能ください。

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> ①5:45p.m.～ ②8:15p.m.～

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。



<ディナータイム限定> ライブパフォーマンス・旬魚まつり

感謝の気持ちを込めた「リニューアル3周年記念ビュッフェ」開催期間中の土・日・祝日に、その日に入荷する「旬魚」を、お客さまの目の前でダイナミックにさばくライブパフォーマンスをお楽しみいただけます。さらに、西洋・日本・中国料理のシェフがそれぞれ厳選した調味料をご用意いたします。和・洋・中の3つの異なるアプローチで食べ比べできる特別な一品をご賞味ください。



■ 開催日 : 土曜・日曜・祝日

2026年9月

5、6、12、13、19、20、21、22、23、26、27日

2026年10月

3、4、10、11、12日

■ 開催時間 : ①5:00p.m.～ ②7:30p.m.～



【西洋料理】

- ・柑橘ソース
- ・付け合わせ：ペルー風サラダ



【日本料理】

- ・東京醤油
- ・さくさく醤油
- ・わさび



【中国料理】

- ・麻辣醤油

こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」や、あつあつの出来立てをご提供する鉄板料理コーナーのお料理をはじめ、クロスサインおすすめの「ビーフストロガノフ」、自慢のピザ窯で焼き上げるピザをご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、特製“海鮮貝だし汁”で味わう「東京野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み、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パニアアイスクリームもご賞味ください。



【料 金】

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,900	¥4,900
シニア(65 歳以上)	¥3,700	¥4,700
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4～6 歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥4,900	¥5,900
シニア(65 歳以上)	¥4,600	¥5,600
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4～6 歳)	¥1,200	¥1,400

◆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

◆フリーフロードリンク・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（麒麟 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

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※仕入れによりメニュー内容、産地が変更になる場合がございます。

※お子様はすで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。

※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。



1F オールデイダイニング「クロスサイン」

All Day Dining  Cross Dine

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>

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>

