



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」がお届けする秋の新メニュー

～旬を味わい、選ぶ愉しみ～

秋の贅を尽くした「四季彩コース」

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）四季彩茶寮「旬香」では、2026年9月1日（火）より、料理長厳選の食材を楽しめる「四季彩コース」を新メニューにてご提供いたします。本コースは、旬の“紅葉鯛”を堪能いただける他、厳選した5種類の食材の中からお好みでメイン料理を選べる贅沢な内容です。料理に合わせた日本酒や焼酎など、種類豊富なお酒とともにご賞味ください。

店内は、ライブ感あふれ迫力のある炙り・炭火＆鉄板焼きカウンターに、広々と開放感のあるダイニングスペース、大切な集まりに最適な個室など、上質な空間を完備しております。ご家族での「敬老の日」「お彼岸」のお集まりや、気心知れたお仲間との会食、ビジネスでの「慰労会」「壮行会」まで、さまざまなシーンに寄り添う優雅なひとときをお届けいたします。



■メニュー名：四季彩コース ￥7,800～

■開催店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

■開催期間：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.）

ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）

*ディナーコースラストオーダー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/shunka/menu/shikisai_course.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](#)

■「四季彩コース」 ￥7,800～

料理長が厳選した食材の中からお選びいただけるメイン料理は、炭火焼きや鉄板焼きなど、その食材の魅力を引き出す調理法で仕上げます。前菜からデザートまで、旬の彩りが詰まった贅沢なコースです。



＜画像＞
コース料理イメージ
および
おすすめメイン料理

- | | |
|---------|--------------------------------|
| 【前 菜】 | だしのせ手作り豆腐 いぶりがっこチーズ 枝豆とトマトの麴和え |
| 【造り替り】 | 紅葉鯛と帆立貝の酒盗ソース |
| 【小 鍋】 | 会津地鶏のつみれ 麦味噌仕立て |
| 【メ イ ン】 | 本日おすすめのメイン食材と季節の野菜 |
| | 【￥7,800】鶏肉/豚肉 |
| | 【￥9,500】旬魚/魚介類/国産牛 |
| | 【￥11,500】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛 より2品 |
| 【食 事】 | 焼きおにぎり |
| 【デザート】 | 栗のモンブラン 山椒と焦がしバターの香り |

＜ポイント＞

- 前菜** : 旬香手作りの豆腐は、大豆本来の甘みと香りが楽しめ、茄子やきゅうり、生姜を和えた“だし”をのせて一緒にお召し上がりいただくと、旨みが引き立ちます。その他、優しい味わいの枝豆とトマトの麴和え、お酒のお供にぴったりないぶりがっこチーズが食事の始まりを彩ります。
- 造り替り** : 上品な甘みと濃厚な旨みが特徴の旬の真鯛と帆立貝を、魚介の旨みが凝縮された奥深いコクのある酒盗ソースと合わせました。お酒が進む一品です。
- 小鍋** : 豊かなコクが口いっぱいに広がる旨みの詰まった会津地鶏のつみれと、麦味噌のふくよかな香りが調和した秋の夜長にふさわしい上質な味わいを堪能いただけます。
- メイン** : “はかた地どり”の燻製焼きや、“上州麦豚”の鉄板焼きなど、全国各地より厳選したその時々のおすすめ食材をご用意いたします。その日の気分に合わせた、お好みの食材をお楽しみいただけます。
- デザート** : 栗の自然な甘みと香ばしさに、焦がしバターの芳醇なコクと山椒のピリッとした爽やかさをアクセントにした、コースの最後を締めくくる甘さ控えめの大人なモンブランをご賞味ください。

※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。

※仕入れによりメニュー内容及び産地が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

2F 四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮 旬香

食材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。職場の打ち上げや壮行会、親しい方との会食など、シーンに合わせて最適なおもてなしができる客席は、カウンター席からゆったりとくつろげるホール席、12名様までご利用いただける個室もご用意しております。

公式WEBサイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.html>



カウンター席



ホール席



個室「四季」

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/>

