

【ホテルメトロポリタン】ダイニング＆バー「オーヴェスト」

爽やかな秋のひとときを。

本格的な味をカジュアルに愉しむ「オーヴェストラランチ」 秋の新メニュー登場

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）ダイニング＆バー「オーヴェスト」では、2026年9月2日（水）より、本格的な味をカジュアルに愉しめる人気ランチ「オーヴェストラランチ」を、実りの秋の恵みを使用した新メニューにてご提供いたします。ヘルシーで鮮やかな前菜に続き、味わい豊かなパスタや、その日の気分に合わせて選べるメインディッシュをご堪能いただけます。また、土日祝日限定の「フェリーチェ」では、週末のご褒美にふさわしいワンランク上のランチコースをご用意いたします。窓外に広がる地上100mの景色を眺めながら、ご友人との会食や少し贅沢なランチ会などで、彩り豊かな美食の数々とくつろぎの時間をお楽しみください。



■店 舗：25F ダイニング＆バー「オーヴェスト」

■期 間：2026 年 9 月 2 日（水）～10 月 31 日（土）

※毎週火曜日は休業日となります。なお、9月22日（火・祝）は営業いたします。

■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、秋茄子やかぼちゃ、きのこなど旬の野菜をメインに秋野菜をたっぷり使用した、体に優しいプレートをご用意いたしました。自家製チーズドレッシングをかけて、しっとりとした蒸し鶏とともにお召し上がりいただくボリューム満点の一品です。メイン料理は、パスタ2種類、魚・肉のグリル4種類の計6種類から、お好みのものをお選びいただけます。パスタは、肉の旨みと玉葱の甘み、チーズの塩気が絶妙に絡み合うコク深いリングイネピッコレと、秋鮭とグリーンアスパラガスを爽やかなレモンクリームソースで仕上げた一皿をラインアップ。グリル料理は、コクと塩気が効いたソースで味わう上品な鯛や、特製オニオンソースの豊かな甘みが食欲をそそる銘柄鶏、そして濃厚なグレイビーソースで楽しむ牛サーロイン・牛フィレを揃えました。ホテルパティシエ特製のデザートは、瑞々しいシャインマスカットとピオーネ、濃厚な巨峰ソルベをトップに飾り、食べ進めるごとにまろやかな白ぶどうのパンナコッタや爽やかなゼリーが楽しめる、ぶどうの魅力を余すことなく堪能いただける贅沢なパフェをご用意いたします。



【前 菜】 サラダプレート <ハーブマリネチキンと秋野菜のチーズドレッシング>

【メインディッシュ】 ～下記よりお選びいただけます～

〈パスタメニュー〉

- | | |
|--|--------|
| ① サルシッチャと赤玉葱入り リングイネピッコレ ペコリーノロマーノ | ¥3,200 |
| ② 秋鮭とグリーンアスパラガスのレモンクリームソース スpaghettiーニ | ¥3,200 |

〈グリルメニュー〉

- | | |
|-----------------------|--------|
| ③ 鯛のグリル タブナードソース | ¥4,200 |
| ④ 銘柄鶏のグリル 特製オニオンソース | ¥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】 2種のぶどうとフロマージュパルフェ 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。始まりの前菜では、鴨や海老、旬のいちじくや秋のきのこといった大地の恵みを凝縮した“オードブル5種類盛り合わせ”をご堪能ください。パスタは、香り豊かなきのこ、パンチェッタの熟成された濃厚な塩気と旨みが調和した一皿です。メインディッシュには、ジューシーな牛ハラミ肉ステーキを、玉葱のコク深い特製オニオンソースでお召し上がりいただけます。食事の締めくくりは、ムースのようなふんわりとした軽い食感と爽やかなチーズ風味が特徴のクレマダンジュに、ぶどうの芳醇な甘みと爽やかな酸味が溶け合う赤ぶどうのスープ仕立てをご賞味ください。

【前菜】 オードブル5種盛り合わせ

【パスタ】 きのことパンチェッタ リングイネピッコレ

【メインディッシュ】 牛ハラミステーキ 特製オニオンソース

【デザート】 クレマダンジュ 赤ぶどうのスープ仕立て
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 & バートタイムまで、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/>

