

【ホテルメトロポリタン】キュージーン「エスト」 リニューアル 1 周年記念

秋の夜を優雅に彩る「特別記念コース」登場

～旬の恵みと高級食材で織りなす至福のひととき～

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）キュージーン「エスト」では、2025年9月8日のリニューアルオープンから1周年を迎えるにあたり、2026年9月2日（水）より、秋の恵みと高級食材を贅沢に散りばめた期間限定のコース料理をご用意いたします。地上100mからのシティービューを眺めながら、“アート&リッチ”をテーマにした洗練された空間で味わう、旬の食材を活かした美しく贅沢な料理の数々。誕生日や大切な記念日、プロポーズといった特別な一日はもちろん、ディナータイムでは一日の締めくくりとして、少し遅めのお仕事帰りにも至福のひとときをお過ごしいただけます。秋の夜長を優雅に彩るこだわり抜いた美食と上質なおもてなしを、心ゆくまでご堪能ください。



■期 間：2026 年 9 月 2 日（水）～10 月 31 日（土）

■場 所：25F キュージーン「エスト」

■時 間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

ディナー6:00p.m.～10:00p.m. (L.O.9:00p.m.)

※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。

■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。

公式 WEB サイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/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](#)

■ディナータイムのおすすめ

1 周年特別記念コース【Astre（アストル）】 ¥17,000

見た目が鮮やかな前菜、シェフが厳選した高級食材や旬の魚介、肉を用いた贅沢なメインディッシュ、パティシエ特製のデザートをお楽しみいただけるディナーコースです。



写真左：Astre（アストル）全品
写真右：仙台牛フィレ肉のグリル
(+ ¥ 3,000)

<メニュー>

・アミューズブーシュ

・オマール海老と帆立貝のミロワール仕立て マンゴーとキャロットのヴィネグレット

高級食材のオマール海老と帆立貝を、オマール海老のコンソメのジュレでコーティングした、美しい見た目の一皿をご用意いたしました。オマール海老特有の濃厚で力強い旨みと、帆立貝の繊細で上品な甘みが口いっぱいに広がります。周りのオリーブパウダーやマンゴーソース、海老の風味香るクリームと一緒に召し上がってください。

・ジロール茸とポルチーニ茸入り 手打ちタリエリーニ

秋の味覚を代表する2種類の高級きのこ“ジロール茸”と“ポルチーニ茸”を贅沢に使用し、特製の手打ちパスタと絡めました。きのこの芳醇な香りが引き立ち、秋の訪れを感じます。

・カマスのポワレ 白身魚のムースを纏わせて 比内地鶏のコンソメ仕立て

カマスの身に魚のすり身を重ねてふくらと蒸し上げ、仕上げに皮目を香ばしく焼きました。比内地鶏の香り高い濃厚かつ上品なコンソメスープを注ぐことで、深いコクと繊細な旨みを堪能いただけます。秋らしく紅葉をイメージした飾りをあしらいました。

・ひやおろし※のグラニテ ※「ひやおろし」…新酒を一度加熱殺菌して熟成させた、まろやかさと旨みがある日本酒のこと。

・選べるメインディッシュ（以下3種よりお好みの1品をお選びいただけます）

フランス・シストロン産ラムチョップ ハーブクルート焼き ジュ・ド・アニョーとブルーチーズソース

仙台牛ロースのグリル 特製わさびソース

仙台牛フィレ肉のグリル グレイビーソース (+ ¥ 3,000)

メイン料理は3種類からお選びいただけます。最高級ブランドと称されるフランス・シストロン産仔羊に、爽やかなハーブの衣を纏わせ、濃厚な仔羊の出汁とブルーチーズソースが、旨みを惹き立てる絶妙なハーモニーを奏でます。蓮根の食感を残したムースをのせた東京都産椎茸と、ケールの付け合わせが贅沢な味わいに華を添えます。“黒毛和牛”は、とろけるような旨みに、爽やかなハーブとキレのある和の辛味がアクセントを添える、洗練された和洋折衷の味わいです。ブランド牛“仙台牛フィレ肉”は香ばしく焼き上げ、肉の旨みが凝縮された濃厚なソースと合わせた至高の一品です。

・赤ぶどうのソルベ

・笠間の栗のモンブラン ハイカカオショコラのソルベとともに

ヘーゼルナッツのスポンジ生地にカシスソースと砕いた栗を合わせ、その上に笠間の栗と洋栗をブレンドしたクリームをお客さまの目の前で絞ります。2種の栗が織りなす奥深い味わいを、すっきりとした酸味のハイカカオチョコレートのソルベが引き立て、大人のための贅沢なデザートです。

・コーヒーと小菓子

■ランチタイムのおすすめ

1 周年特別ランチコース【Dejeuner Grace (デジュネ グレイス)】 ¥9,000

旬の美味しさを凝縮し、お昼のひとときを華やかに彩るランチコースです。前菜には、脂の乗ったはまちのマリネにキャビアを添え、キウイの酸味で爽やかに仕上げた一皿をご用意いたします。さらに、濃厚なフォアグラと秋茄子の旨みが溶け合うリゾットや、香ばしく焼き上げた旬の鰯をお届けいたします。メインディッシュは、旨みを凝縮した濃厚なグレイビーソースで味わう“牛サーロイン”、または、和の辛味がアクセントになった“黒毛和牛ロース”よりお選びいただけます。デザートには、栗や洋梨、安納芋、いちじくなど、秋の味覚をふんだんに使ったスイーツをワゴンにてご提供いたします。ワゴンからお好きなものをお選びいただき、心ゆくまでご堪能ください。ホテル最上階からの開放的な景色とともに、ご友人や大切な方との特別なランチタイムを演出いたします。

<メニュー>

- ・アミューズ プーシュ
- ・はまちのタルタルとキャビア
オリーブ風味のクルスティアン キウイソース
- ・フォアグラポワレと秋茄子のリゾット バルサミコのアクセント
- ・鰯のグリル グリーンマスタードソース
- ・牛サーロインのグリル 秋の装い グレイビーソース
or 黒毛和牛ロースのグリル
特製わさびソース (+ ¥3,800)
- ・デザート盛り合わせ
- ・小菓子



公式 WEB サイト : <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dejeuner.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 キュイジーヌ「エスト」



本格フランス料理をベースに素材の風味を引き立てるイタリア料理も加わり、魅力ある伊仏料理を提供します。“ART&RICH”をデザインコンセプトとし、気品のあるボルドーカラーを基調としたフォーマルで華やかな店内。眺望をお楽しみいただける窓側席「エクラ」、プライベート感のあるソファー席「セレニテ」、お祝いごとや接待などの大切な方を招いた会食に最適な個室「SALA」からなるお席は、すべてゆとりをもって配席されており、都心の眺望をご覧になりながら上質なおもてなしとともに贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



窓側席「エクラ」



ソファー席「セレニテ」



個室「SALA」(6~12名)

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、JR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/>

