

2026 年 8 月 17 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

【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」

＜～日本のうまいもの～長野・富山フェア＞で大地の恵みと海の幸を満喫 ～食の宝庫を巡る旅へ～

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、2026 年 10 月 13 日（火）より～日本のうまいもの～「長野・富山フェア」を開催いたします。標高差が生み出す多様な気候により、豊かな農産物が育まれる大地の恵み「長野県」。そして、“天然の生け簀（いけす）”と称される富山湾の恩恵を受け、四季を通じて新鮮な魚介類に恵まれた海の宝庫「富山県」。海と山の魅力が詰まった両県の伝統料理や名物グルメをテーマに、日本料理・西洋料理・中国料理・スイーツの各専門シェフが腕を振ります。厳選された旬の食材をふんだんに使用した「クロスダイン」ならではのオリジナルメニューを、心ゆくまでご堪能ください。



■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 10 月 13 日（火）～11 月 30 日（月）

■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/nagano_toyama_fair_buffet.html

協力：長野市、富山県

＜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](#)

～日本のうまいもの～長野・富山フェア メニュー



【西洋料理】長野県産きのこ栗のテリーヌ

秋の味覚「きのこ」と「栗」の美味しさを一に閉じ込めた、西洋料理シェフ特製の美しいテリーヌです。長野県産きのこの豊かな香りと、栗のほっくりとした甘みを、旨みたっぷりのマッシュルームのデイクセルソースで上品にまとめました。一口ごとに秋の深い風味が広がり、具材が織りなす華やかな断面がテーブルを彩る、特別感あふれる前菜をご堪能ください。



【西洋料理】ゲンゲのブイヤベース バゲット アイオリソース

伝統的な南仏料理を、富山湾の希少な深海魚「ゲンゲ」で贅沢にアレンジしたこだわりの一品です。コラーゲンたっぷりのゲンゲと、あさりなど魚介の旨みが溶け合ったスープは、一口ごとに豊かなコクが広がる奥深い味わいです。ニンニクの効いた特製アイオリソースをアクセントにバゲットとともに味わえば、ワインとのマリージュも抜群。優雅な一品をぜひお楽しみください。

【日本料理】鶏団子入りきのこ汁

長野県産の風味豊かなきのこをたっぷり煮込み、素材の旨みを存分に引き出した特製のお味噌汁です。具材には、ふんわりと柔らかい鶏団子を合わせ、満足感のある一杯に。味の決め手として、米麴から作られる香り高い「信州味噌」でまろやかに仕上げました。心も体も温まる、秋の恵みが詰まったご馳走をぜひご賞味ください。



【日本料理】富山県郷土料理「べっこう」＜ディナー限定＞

まるで本物の鼈甲（べっこう）のような、美しい琥珀色が目を惹く富山県の郷土料理。出汁の効いた醤油風味の寒天に溶き卵をふわりと流し入れた、つるんとなめらかな口当たりの一品です。古くからお祝い事やお祭りなど、節目の日の食卓を彩る「おもてなし料理」として愛されてきた伝統の味。どこか懐かしく、優しい味わいを丁寧な仕事で再現しました。



【中国料理】富山県産花びら茸と海老のあっさり炒め

富山県の豊かな名水で栽培された希少なきのこ「花びら茸」と、プリッとした海老を合わせた一品です。花びら茸は、アワビのようなコリコリとした食感と、クセのない上品な旨みの特徴でビタミンDを豊富に含む身体に嬉しい食材です。素材の持ち味を最大限に引き出すため、味付けには塩麴を使用し、あっさりまろやかに仕上げました。



【中国料理】長野県塩尻市ご当地メニュー「キムタクチャーハン」

「キムタク」の正体は、「キムチ」と「たくあん」です。長野県塩尻市の学校給食から誕生し、絶大な人気を誇るご当地メニューを、中国料理のシェフが熱々の本格チャーハンに昇華させました。旨みを吸ったパラパラのご飯に、キムチの程よい辛みとたくあんの甘み、そしてリズミカルなボリボリ食感が加わりスプーンが止まらない美味しさ。彩り豊かな見た目と香ばしい香りが食欲をそそる、遊び心溢れる絶品ご当地グルメです。

- 【スイーツ】
- ・長野県産シャインマスカットのヴェリーヌ
 - ・長野・富山県産りんごのクランブル＜ランチ限定＞
 - ・富山県産米粉のシフォンケーキ塩キャラメルソース＜ディナー限定＞
 - ・杏仁豆腐 長野県産あんずのソース

食後のひとときを華やかに彩る、秋のフルーツを用いた4種のスイーツをご用意しました。濃厚でなめらかな“白ぶどうババロア”に長野県産シャインマスカットの爽やかなゼリーを重ねた涼やかなグラスデザート。長野県産から富山県産へ、時期によって産地をリレーするりんごを優しい甘さのコンポートに仕立て、サクサクで口溶けの良い生地を合わせた秋らしさ満点の「りんごのクランブル」。富山県産米粉を用いたきめ細かくしっとり・ふわふわ食感の「シフォンケーキ」には、甘じょっぱさがクセになる塩キャラメルソースを合わせました。「杏仁豆腐」には、程よい酸味がアクセントになる長野県産あんずのソースを添えて。旬の果実の美味しさを、それぞれ異なる味わいと食感でお楽しみください。



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。

◆ふかひれと信州きのこのおこげ<ランチタイム>

長野県産きのこの豊かな旨みと、「ふかひれ」を贅沢に掛け合わせた特別メニューです。中国料理の専門シェフが手間暇かけて仕上げた特製の熱々あんを、香ばしく揚げた中華おこげにかけてご提供いたします。あんをかけた瞬間に立ち上る食欲をそそる香りと、おこげの「パリパリ」、あんの「とろり」とした異なる食感のコントラストを、心ゆくまでお楽しみください。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～ <土日祝> 12:30p.m.～/2:30p.m.～



◆富山県産フクラギのブルギニョン バゲット添え<ディナータイム>

出世魚であるブリの幼魚、富山県産「フクラギ」を使用した特別な一品です。パセリやニンニクを練り込んだ風味豊かな「ブルギニョンバター」をのせ、香ばしく熱々に焼き上げました。フクラギのふっくらとした身に、ハーブの爽やかな香りとバターの深いコクが絡み合う至福の味わいをバゲットとともにご堪能ください。

[メニューご提供時間]

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> 5:45p.m.～/8:15p.m.～

※なくなり次第終了となります。※ご提供時間は目安です。



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、クロスダイオおすすめの「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。クロスダイオおすすめの「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バニラ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



【オプション】

長野県の地ビール＜Oguna（オグナ）＞

◆ゴールデンエール＜GOLDEN ALE＞

マスカットや柑橘系を思わせるフルーティーで華やかな香りと、すっきりとした口当たりが魅力の黄金色エール。丁寧に濾過された美しく澄み渡る透明感で、適度なホップの風味と爽やかな喉越しが、クロスダイニング自慢の多彩なお料理をより一層引き立てます。

料金：¥1,300 → 【ご優待価格】¥1,100

※ビュッフェご利用のお客さま限定でお得にお楽しみいただけます。

※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「クロスダイニング」

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>

