



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」
長野・富山県の魅力を伝統ある日本料理でお届けする
～日本のうまいもの～「長野・富山フェア」開催

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）日本料理「花むさし」では、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」。山と海の美味が一堂に会する特別な秋をお届けします。秋の行楽シーズンにおけるご家族・ご友人とのご会食や、ご接待や職場でのお集まりなどに、旬の食材を贅沢に詰め込んだ本格的な会席料理や御膳をぜひご賞味ください。



■フェア名：～日本のうまいもの～「長野・富山フェア」

■開催店舗：2F 日本料理「花むさし」 ※他レストランでも同時開催

■開催期間：2026 年 10 月 13 日（火）～11 月 29 日（日）

※毎週日曜日はディナー営業休止、毎週月曜日は休業日となります。

※11 月 22 日（日）は終日営業、11 月 23 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.）

* 会席料理ラストオーダー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/hanamusashi/menu/nagano_toyama_fair.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）・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](#)

■「料理長特別会席」 ￥13,000

長野・富山両県の食材の持ち味をいかした繊細な味付けをはじめ、季節感あふれる彩りや盛り付けなど、工夫を凝らした逸品をご用意いたします。一つひとつの料理に込められた料理長の匠の技と想いが詰まった会席料理を、この機会にご賞味ください。



前菜



造り：信州サーモン
甘海老
安曇野わさび



強肴：
朴葉味噌焼き

【メニュー】

先付	柿の白和え
前菜	いかの黒作り 焼き舞茸 なめこ とんぶり ぼん酢おろし和え ますこかけ 野沢菜豚巻き いが栗 栗餡射込み 松葉蕎麦 栗麩くわ焼き
お椀	白海老真丈 とろろ昆布 青味 柚子
造り	信州サーモン 甘海老 安曇野わさび 芽物いろいろ
焼物	かます杉板焼き わさび漬
煮物	里芋の揚げ出汁 紅ずわい蟹餡かけ 青味
強肴	朴葉味噌焼き（とやま和牛酒粕育ち 焼きりんご 銀杏 信州産きのこ）
食事	氷見うどん 生七味
デザート	りんごの上生菓子 さつまいもの汁粉

＜長野県・富山県産の食材を使用したメニュー＞

前菜：富山県の郷土料理でスルメイカの身をいか墨とともに熟成させた塩辛の一種“**いかの黒作り**”や、ぼん酢おろしでさっぱりといただく長野県産の“**なめこ**”と“**舞茸**”、同じく長野県産の“**野沢菜**”はごま油で炒めて豚バラと一緒に巻いて焼いた一品をご堪能いただけます。

お椀：「富山湾の宝石」と称される“**白海老**”を贅沢に使用し、甘みと豊かな風味が広がるふんわりとした真丈に仕上げました。とろろ昆布の優しい磯の香りと、上品でさっぱりとした出汁の味わいが心地よく調和する逸品です。

造り：トロリととろける舌触りが特徴の“**信州サーモン**”と、富山湾で育った濃厚な甘みが広がる“**甘海老**”の2種類をお楽しみいただけます。ツンと鼻に抜ける爽快な辛みと、雑味がなくすっきりとした味わいの“**安曇野わさび**”でお召し上がりください。

焼物：富山県で水揚げされた旬の“**カマス**”を、杉板で挟んで焼いて香りをつけました。上品な旨みが凝縮され、しっとりとした味わいとなり、ふわりと広がる木の香りが食欲をそそります。

煮物：富山県産“**紅ずわい蟹**”ならではの甘みと風味をしっかり感じていただけるよう、ほぐした身がたっぷりに入った餡に仕立てました。旬の里芋のもっちり感と、濃厚な蟹餡が織りなす絶妙なハーモニーをご賞味ください。

強肴：柔らかくジューシーであっさりとした味わいの富山県産ブランド牛“**とやま和牛酒粕育ち**”の他、“**長野県産りんご**”、“**信州産きのこ**”など、両県の食材を存分に味わえます。牛肉の甘みとりんごの酸味に朴葉味噌が調和するこの時期ならではの一品です。

食事：平たく細めの麺で、コシが強く滑らかなど越しが特徴の“**氷見うどん**”は、食事の締めくりにぴったりです。豊かな風味まろやかな辛さが特徴の“**生七味**”とともに楽しみください。

■ランチ御膳「宝珠」 ￥4,900

先付のパイ包み焼きは、数種類の“信州産きのこ”をバターで炒め、“信州味噌”と合わせました。きのこからあふれ出る旨みと信州味噌のコクが食欲をそそります。八寸には酒の肴にぴったりな富山で愛される珍味“へしこ”、揚げ物には長野県の郷土料理“山賊焼き”をご用意。信州の豊かな自然の中で飼育された銘柄鶏“信州福味鶏”を、にんにくや生姜が効いた自家製たれに漬けて揚げた、食べ応えのある一品です。煮物では、醤油風味の出汁に“とやまポーク”の旨みが詰まった、味わい豊かな特製のひき肉餡をご堪能いただけます。お食事には“信州サーモン”や富山県産の“鰯”、“甘海老”などをのせた彩り鮮やかな海鮮丼をお楽しみください。“長野県産りんご”の爽やかな甘酸っぱさと瑞々しい風味が広がる、上品な甘さの特製羊羹が最後を締めくります。



【メニュー】

先付	信州産きのこ味噌仕立てパイ包み焼き
八寸	南瓜カステラ 海老塩茹で 串（へしこ クリームチーズ クラッカー） 焼き栗 菊花長芋 青菜のお浸し
酢の物	炙り帆立貝の柿酢かけ
揚げ物	信州福味鶏の山賊焼き 揚げ茄子 薬味
焼物	鯛紅葉焼き 新生姜漬け 青唐辛子
煮物	焼き蕪 湯葉真丈 しめじ 紅葉麩 とやまポークひき肉餡かけ
食事	海鮮丼（信州サーモン 鰯 甘海老 鮪 きゅうり） 味噌椀 漬物
デザート	長野県産りんごの羊羹

※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。
※仕入れ状況等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。 ※写真はイメージです。

2F 日本料理「花むさし」

本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。半個室タイプのお席から、床の間も設えた趣ある掘りごたつ式の座敷個室や窓側に面したガラス張りの開放的な個室など、最大12名様までご利用いただける6つのタイプの個室をご用意しております。長寿の祝いなどの大切な節目や、ご両家顔合わせ、お宮参りなどのご家族でのお集まり、会社の接待など、幅広いシーンにおいてご利用ください。

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



半個室



個室「虹」



個室「扇」

日本料理
花むさし

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/>

