



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」

食材をいかした炭火焼き・鉄板焼き料理で長野・富山県の魅力を堪能

～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）四季彩茶寮「旬香」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」。「信州サーモン」や「きのこ」、銘柄鶏「信州福味鶏」、銘柄豚「安曇野げんき豚」、銘柄牛「とやま和牛酒粕育ち」、富山県産「鰯」など、両県の魅力あふれる食材の旨みを引き出す炭火焼き、鉄板焼き料理をぜひご堪能ください。



■フェア名：～日本のうまいもの～「長野・富山フェア」

■開催店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

※オールデイダイニング「クロスサイン」、日本料理「花むさし」など、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 28 日（土）

※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.）

*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_nagano_toyama.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](#)

■ 四季彩コース ￥7,800～

長野・富山両県の食材をメニューの中に取り入れたコースです。メイン料理は料理長が厳選した数種類の食材の中からお選びいただき、炭火焼きや鉄板焼きなど食材に合わせた調理法で仕上げてご提供いたします。

【メニュー】

- 前菜 いかの黒作り 手作り豆腐わさび漬けのせ
信州野菜のピクルス
- 造り替り 信州サーモンと彩り野菜のサラダ
- 小鍋 きのこと帆立貝の信州味噌仕立て
- メイン 本日の選べるメイン食材と季節の野菜
【¥7,800】鶏肉“信州福味鶏”
豚肉“安曇野げんき豚”
【¥9,500】旬魚“富山県産鰯”
魚介類
国産牛“とやま和牛酒粕育ち”
【¥11,500】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛
より2品
- 食事 信州そば
- デザート 長野県産焼きりんご
白味噌のアイスクリーム



<選べるメイン食材>



- 前 菜 : 両県の美味を盛り合わせでご用意いたします。富山県の郷土料理である、スルメイカの身をイカ墨とともに熟成させた“**いかの黒作り**”、長野県の“**わさび漬け**”としし唐味噌を合わせた薬味でいただく手作り豆腐、お口直しにぴったりのさっぱりとした“**信州野菜**”を使ったピクルスをご堪能ください。
- 造り替り : 長野県が誇るブランド魚“**信州サーモン**”を主役にした特製サラダです。きめ細かく引き締まった肉厚な身は、魚特有のクセが少なく、まろやかな旨みと程よい歯ごたえが特徴。さっぱりとしたドレッシングがサーモンの豊かな風味を引き立てます。
- 小 鍋 : 香りも食感も異なる数種類の“**長野県産きのこ**”と帆立貝を、風味豊かな“**信州味噌**”でやさしく包み込みました。きのこの食感と信州味噌のまろやかなコクが素材の甘みを引き立てる、芳醇な味わいの一品です。
- メ イ ン : こだわりの食材を、それぞれの魅力を最大限に活かした調理法でご提供いたします。
 - <長野県産> 肉質が柔らかなブランド鶏“**信州福味鶏**”、すっきりとした上品な脂身と赤身の旨みが特徴の“**安曇野げんき豚**”
 - <富山県産> 身が引き締まり、口の中でとろけるような濃厚な旨みと甘みを持つ“**鰯**”、地酒の酒粕を食べて育ち、非常にやわらかくジューシーな“**とやま和牛酒粕育ち**”
※魚介類は、全国各地よりその時々が一番おすすめなものをご用意いたします。
- 食 事 : 風味の良さとしっかりとしたコシ、なめらかな喉ごしが特徴の“**信州そば**”をご用意いたします。お食事の締めくくり、つるつと爽快な喉ごしをお楽しみください。
- デザート : 香ばしいキャラメルとバターで炒めた“**長野県産りんご**”を、スライスして丁寧に重ねて冷やし固めました。りんごの濃密な甘酸っぱさと、添えられた白味噌アイスクリームのまろやかなコクと塩味が織りなす至福の味わいです。

※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

素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。職場の打ち上げや親しい方とのランチやディナーなど、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/>

