



2026 年 9 月 30 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】今年一年のご褒美に。オールデイダイニング「クロスダイン」 「イヤーエンド スペシャルビュッフェ」を開催 ～クロスダインが誇る伝統&人気メニューが一堂に～

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 12 月 1 日（火）より一年の締めくりにふさわしい「イヤーエンドビュッフェ」を開催いたします。クロスダイン最大の魅力である「和・洋・中・スイーツの専門シェフが手掛ける本格料理」が大集結。シェフたちの確かな技とこだわりが詰まった人気メニューを、存分にお楽しみいただけます。12 月 1 日～18 日を「イヤーエンド スペシャルビュッフェ」、12 月 26 日～31 日を「プレミアムイヤーエンド スペシャルビュッフェ」として、厳選食材を使用したバラエティ豊かなご馳走をご用意。ご家族やご友人との年末の華やかなひとときを、こだわりの美食とともに過ごしてください。



- 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：イヤーエンド スペシャルビュッフェ／2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 18 日（金）
プレミアムイヤーエンド スペシャルビュッフェ／2026 年 12 月 26 日（土）～12 月 31 日（木）
- 時間：ランチ＜平日＞ 11:30a.m.～2:30p.m. ＊ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。
＜土日＞ ①11:30a.m.～1:10p.m.／②1:45p.m.～3:25p.m.（100 分制）
ディナー＜平日＞ 6:00p.m.～9:00p.m.
＜土日＞ 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/yearend.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）・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](#)

イヤーエンド ビュッフェメニュー



【西洋料理】コックオーヴァン

冬の季節にぴったりの、フランス・ブルゴーニュ地方の伝統料理。厳選した鶏肉を香り高い赤ワインで芯までしっかりと煮込み、お肉の旨みとワインの風味を艶やかなソースにギュッと凝縮させました。スプーンで簡単にほぐれるほどの柔らかな食感と、奥深くリッチな味わいは、まさにホテルクオリティ。西洋料理の専門シェフが腕によりをかけた本格的な煮込み料理で、贅沢なひとときをお楽しみください。



【西洋料理】ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ

クロスデザインで不動の人気を誇る、ホテルビュッフェに欠かせない極上の一品。絶妙な温度でじっくりと熱を加えることで、肉本来の旨みを最大限に引き出し、しっかりと柔らかな食感に仕上がっています。噛むほどに溢れるお肉の旨みをご堪能ください。さらに対象日（12月1日～18日の土日、および12月26日～31日）のディナータイムでは、「国産牛」を使用してご提供いたします。口いっぱいに広がる上質な脂の甘みと深い味わいをご賞味ください。

【日本料理】ディナー限定・わかさぎと東京野菜の天麩羅

冬の味覚「わかさぎ」と新鮮な「東京野菜」を使用したディナー限定の一品です。素材の旨みを閉じ込め、和食専門スタッフならではの絶妙な火加減でサクッと軽やかに揚げました。一口かじれば、香ばしい衣の心地よい食感と、旬の食材の豊かな風味が口いっぱいに広がります。プロが揚げる本格的な天麩羅の美味しさをお楽しみください。



【中国料理】脱皮海老の唐揚げ 油淋ソース添え

殻ごと食べられる柔らかい脱皮海老をサクッと軽い食感に仕上げたこだわりの一品です。旨みを閉じ込めるように頭から尻尾まで丸ごと揚げた海老そのものの甘みと香ばしさを引き立てるのは、生姜と葱の香りがパツと広がる特製油淋ソース。甘味と酸味のバランスが絶妙な特製ソースをたっぷりと絡めてお召し上がりください。

- 【スイーツ】
- ・ミルクレープロール・木苺のクリーム&コンフィチュール
 - ・ローズヒップ&ハイビスカスとライチのヴェリーヌ
 - ・カシスとピスタチオのガトー <ディナー限定>
 - ・苺の杏仁豆腐

食後のひとときを華やかに彩る、4種のスイーツをご用意しました。

「ミルクレープロール」は、柔らかなクレープ生地になっぴりの木苺クリームと特製コンフィチュールを飾り付けました。口いっぱいに広がる豊かなフルーツ感と、木苺ならではの心地よい甘酸っぱさが絶妙です。「カシスとピスタチオのガトー」は、チョコレートスポンジで芳醇なピスタチオムースを挟み、その上にカシスムース、トッピングには軽やかなカシスメレンゲを重ねたこだわりの5層仕立て。なめらかな口当たりと爽やかな苺でさっぱりと仕上げた「苺の杏仁豆腐」や、香り高い「ローズヒップ&ハイビスカスとライチのヴェリーヌ」とともに、至福のデザートタイムをお楽しみください。



クロスダイнおすすめ・定番メニュー

【日本料理】

クロスダインおすすめ・東京野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

旬の貝の旨みをたっぷり凝縮した特製の「海鮮貝だし汁」に、柔らかく風味豊かな仔羊肉と新鮮な東京野菜をサツとぐらせてご提供いたします。熱々のだし汁を通すことで立ち上る豊かな香りと、海鮮とお肉の旨みが絡み合う至福の味わい。出来立てならではの美味しさをお楽しみください。



【中国料理】クロスダインおすすめ・白麻婆豆腐

お子様からご年配の方まで、世代を超えて愛される人気メニュー「白麻婆豆腐」。旨みたっぷりの鶏だしに、鶏ひき肉のコク、豆乳のまろやかさ、そしてふわりと香るねぎ油が絶妙に融合した奥深い味わいが特徴です。別添えの特製辣油をご用意しておりますので、途中でピリッとした刺激を加えて、お好みの辛さへの“味変”も自由自在にお楽しみいただけます。

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。

◆ねぎとろ丼 いkraのせ <ランチタイム>

海の幸を贅沢に味わえる特製丼が登場します。口の中でとろけるようになめらかで脂の乗ったねぎとろに、艶やかに輝く芳醇ないkraとトッピング。まろやかなねぎとろの甘みと、奥深い旨みがあふれるいkraが絶妙なハーモニーを奏でる、至福の一杯をお楽しみください。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～

<土日祝> 12:30p.m.～/2:30p.m.～



◆リゾーニ ポルチーニ茸リゾット風 トリュフソース <ディナータイム>

お米の形をした可愛らしいパスタ「リゾーニ」に、旨みたっぷりのチキンブイヨンと芳醇なポルチーニ茸を加えてリゾット風に仕上げました。濃厚なトリュフソースが絡み合う奥深い味わいが魅力の一品です。お米とは一味違う、パスタならではのつるんとしたなめらかな食感をお楽しみください。

[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。



<ディナーのタイムサービスがグレードアップ！>

12月26日～31日のプレミアムイヤー・エンド期間は、香ばしく焼き上げた「フォアグラ」をトッピングした至福の贅沢バージョンでご提供いたします。

【料 金】2026 年 12 月 1 日～18 日

ランチ	平日	土・日
大人	¥4,500	¥5,200
シニア(65 歳以上)	¥4,300	¥5,000
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,600
お子様(4～6 歳)	¥1,200	¥1,300

ディナー	平日	土・日
大人	¥5,200	¥6,300
シニア(65 歳以上)	¥4,900	¥6,000
お子様(小学生)	¥2,600	¥3,000
お子様(4～6 歳)	¥1,300	¥1,500

【料 金】2026 年 12 月 26 日～31 日

ランチ	平日	土・日
大人	¥5,200	¥5,500
シニア(65 歳以上)	¥5,000	¥5,300
お子様(小学生)	¥2,600	¥2,600
お子様(4～6 歳)	¥1,300	¥1,300

ディナー	平日	土・日
大人	¥6,300	¥6,600
シニア(65 歳以上)	¥6,000	¥6,300
お子様(小学生)	¥3,000	¥3,000
お子様(4～6 歳)	¥1,500	¥1,500

◆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

※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>

