

プレスリリース  
報道関係各位



2026 年 9 月 29 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】  
～西洋料理・日本料理・中国料理の匠が織りなす極上の味わい～  
**「2027 年の始まりを彩る、ホテル特製おせち料理」**  
2026 年 10 月 1 日（木）よりご予約受付開始

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）では、2027 年の新春を祝う上質で華やかなおせち料理の予約受付を開始いたします。受け継がれる伝統の味と技を尽くし、西洋料理、日本料理、中国料理それぞれのこだわりの数々を詰め合わせました。総料理長 小林 明が監修する西洋料理をはじめ、ホテル直営レストランの日本料理「花むさし」、中国料理「桂林」が誇る本格的な逸品を、お好きな組み合わせで一段からご購入いただけます。各料理長が厳選した食材と匠の技が奏でる、ホテルならではの贅沢な味をお楽しみください。



- 内容：西洋料理/日本料理「花むさし」/中国料理「桂林」
  - 料金：一段 ¥ 17,000 二段 ¥ 33,000 三段 ¥ 49,000（税込）  
（お好きな組み合わせで一段からご購入いただけ、段数が増える程、お得にお求めいただけます。）
  - サイズ：一段 22.5cm×22.5cm
  - ご予約期間：2026年10月1日（木）10:00a.m.～12月21日（月）6:00p.m.
  - お渡し期間：2026年12月30日（水） 1:00p.m.～7:00p.m.  
12月31日（木） 11:00a.m.～7:00p.m.
  - お渡し場所：ホテルメトロポリタン 1F ケーキ&ベーカリーショップ前特設ブース
  - お問い合わせ：レストラン予約 03-3980-5533（10:00a.m.～8:00p.m.）
- \* 各おせち限定数（西洋料理100個、日本料理110個、中国料理110個）に達し次第、販売終了となります。

＜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](mailto: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

## ■ 西洋料理

丁寧に焼き上げた自慢の「国産牛ローストビーフ」やケッパーベリーのアクセントを加えた「魚介スモーク3種」などをホテルらしく豪華に詰め合わせました。繊細な味わいの調和が、新しい年の幕開けを演出します。



### ■ お品書き

国産牛ローストビーフ わさびソース  
きのこのフリカッセ／甘鯛エスカベッシュ  
鮑とたこのマリネ キャビア トビコ飾り  
フォアグラテリーヌ  
りんごのキャラメリゼ パン・デピス  
魚介スモーク3種（サーモン 鯛 海老）ケッパーベリー  
蝦夷鹿肉パテ 彩り野菜のグレック  
ずわい蟹と白身魚のムース 赤キャベツ ヴィネガー風味



国産牛ローストビーフ  
わさびソース  
きのこのフリカッセ



魚介スモーク3種  
（サーモン 鯛 海老）  
ケッパーベリー



【監修】  
ホテルメトロポリタン  
総料理長 小林 明

## ■ 日本料理「花むさし」

伝統が織りなす、逸品の数々を盛り込みました。なめらかな厚焼き玉子、香ばしい鰯西京焼き、艶やかな黒豆。一つ一つに込められた料理長の想いが新年の食卓を彩ります。



### ■ お品書き

紅白蒲鉾／栗きんとん／酢橘釜いくら  
厚焼き玉子／擬製豆腐／黒豆／車海老艶煮  
鱈甲数の子／鰯昆布巻き／鶏叩き寄せ  
梅人参／梅麴／鰯西京焼き／花蓮根  
日の出サーモン／かつおくるみ／田作り



鰯西京焼き



厚焼き玉子



日本料理「花むさし」  
料理長 本佛 功一

## ■ 中国料理「桂林」

中国料理の匠の技が結実した珠玉の品々を盛り込みました。贅沢な素材をふんだんに使用した「ロブスターテール 甘辛煮」や「蝦夷鮑蒸し ねぎ生姜ソース」はぜひご賞味いただきたい逸品です。新春にふさわしい、格別な味わいをお楽しみください。



### ■ お品書き

牛肉黒味噌煮込み／つぶ貝のXO醤炒め  
鶏肉の野菜巻き煮 くるみの飴炊き  
スモーク帆立貝／ロブスターテール 甘辛煮  
蝦夷鮑蒸し ねぎ生姜ソース  
クラゲ甘酢漬け 飾り大根の甘酢漬け／ダックロース  
飾り ゆり根甘露煮 南天 寿人參



ロブスターテール 甘辛煮



蝦夷鮑蒸し ねぎ生姜ソース



中国料理「桂林」  
料理長 平嶋 洋

## 配送についてのご案内

一都三県（東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県）は便利な配送も行っております。

- ・ご予約：2026年10月1日（木）10:00a.m.～12月21日（月）6:00p.m.
- ・お届け：2026年12月31日（木）午前～6:00p.m.までの配送となります。
- ・配送料金：1,694円（税込）

## 予約について

ホームページよりご予約を承ります。

- ・公式WEBサイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/osechi2027.html>

※事前クレジット決済のみとなります。

## JR東日本が運営するECサイト 『JRE MALL（ジェイアールイー・モール）』からもご予約を承ります。

- 内 容：ホテルメトロポリタンおせち料理一段重（西洋料理 または 日本料理 または 中国料理）  
ホテルメトロポリタンおせち料理三段重（西洋料理、日本料理、中国料理）
- 料 金：一段¥18,694 三段¥50,694 ※消費税・送料込み
- ご予約期間：2026年10月1日（木）10:00a.m.～12月21日（月）6:00p.m.
- お 届 け：2026年12月31日（木）午前～6:00p.m.までの配送となります。（※時間指定不可）
- 配送エリア：東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県に限ります。
- WEBサイト：<https://shopping.jreast.co.jp/shop/s093/cat/930101>  
※完全受注生産のため、ご注文後のキャンセルは承りかねます。予めご了承ください。