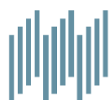


報道関係各位
プレスリリース



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2026 年 10 月 16 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】ホテルで味わう、とっておきのクリスマス。オールデイダイニング「クロスダイン」

「クリスマス ビュッフェ」を開催

～クリスマス限定の豪華料理とスイーツを心ゆくまで楽しむ～

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 19 日（土）から 12 月 25 日（金）までの期間限定で「クリスマス ビュッフェ」を開催いたします。クリスマスの定番料理ローストチキンやローストビーフ、オマール海老のムースリソースなど、この時期ならではの豪華な西洋料理。スイーツからはショートケーキやブッシュ・ド・ノエルに加え、ディナー限定で目の前で仕上げる「ピスタチオの生絞りモンブラン」も登場します。日本・中国料理の専門シェフによる本格料理とともに、聖夜にふさわしいご馳走が勢ぞろい。ご友人やパートナー、ご家族で、心ときめくクリスマスのひとときをお過ごしください。



■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 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

■時間：

ランチ：<12/19・20> ①11:30a.m.～1:10p.m./②1:45p.m.～3:25p.m.（各 100 分制）
<12/21～25> ①11:30a.m.～1:30p.m./②12:00p.m.～2:00p.m.（各 120 分制）

ディナー：<12/19・20>
① 5:00p.m.～7:00p.m./②7:30p.m.～9:30p.m.（各 120 分制）

<12/21～23> 6:00p.m.～9:00p.m.（時間制限なし）

<12/24・25>

①5:00p.m.～7:00p.m./②5:30p.m.～7:30p.m./③7:30p.m.～9:30p.m.

④8:00p.m.～10:00p.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/christmas.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](#)

クリスマス ビュッフェメニュー



【西洋料理】ローストチキン クランベリーソース

ホリデーシーズンの食卓を華やかに彩る、王道のローストチキン。旨みを逃さぬようオーブンでじっくりと丁寧に火入れし、皮目はパリッと香ばしく、お肉はしっとりジューシーに仕上げました。そこに合わせるのは、果実の甘みと爽やかな酸味が際立つ伝統的なクランベリーソース。凝縮された鶏の旨みと特製ソースが織りなす絶妙なマリージュは、まさに至福の味わいです。特別な夜を彩る、心温まる一皿をお楽しみください。



【西洋料理】聖護院かぶのフラン 炙り白子

冬を代表する聖護院かぶ。みずみずしく、ほのかな甘みが魅力のかぶを、なめらかなフランに仕立てました。スプーンを入れると、ふるふるとほどける繊細な口当たり。その上に、表面を炙った白子のをせました。外はほんのり香ばしく、中はとろりとクリーミー。かぶの甘さと白子のコクが重なり合う、冬だけの贅沢な組み合わせです。旬の素材を生かしたやさしい味わいは、年代を問わず楽しめるので、ご家族でのお食事にもおすすめです。



【西洋料理】オマール海老風味のムースリーヌ アメリケーヌソース

とろけるような口当たりのあとに、ふわりと広がるオマール海老の豊かな香り。きめ細かなムースを湯煎でじっくりと火入れし、洋風の茶碗蒸しのようにやさしい口どけの温製のムースリーヌに仕上げました。合わせるのは、海老の旨みを凝縮したコク深いアメリケーヌソース。ほんのり温かなムースと濃厚なソースが口の中でほどけ合い、贅沢な余韻が続きます。ランチの語らいのお供に、ディナーの心温まるひとときに。思わず笑顔がこぼれる逸品です。



【西洋料理】トリュフ風味のクレマ ディ フンギ フジッリ

ふわりと立ちのぼるトリュフの華やかな香り。きのこの旨みを凝縮したクリームソース「クレマ・ディ・フンギ」を、らせん形のショートパスタ・フジッリにたっぷり絡めました。ねじれた溝にソースがしっかりとなじみ、もちっとした食感とともに、最後のひと口まで濃厚な味わいが続きます。ディナータイムには、仕上げにフレッシュトリュフを贅沢に削りかけて提供いたします。香りに包まれる、クリスマスならではのご褒美パスタです。



【西洋料理】

<ディナー限定> 仔羊のプランチャ ポルチーニ茸ソース ラスパトゥーラ

熱々の鉄板で一気に焼き上げた仔羊は、外は香ばしく、中はしっとりジューシー。ひと口ごとに広がる肉の旨みに、ポルチーニ茸の芳醇な香りをまとった濃厚なソースが寄り添います。仕上げには、イタリア・ロディの町に伝わる「ラスパトゥーラ」。専用の刃で花びらのように薄く削ったチーズが、ふわりと舌の上でとろけ、ミルクのやさしいコクをプラス。お肉好きにもチーズ好きにも喜ばれる、クリスマスのテーブルを華やかに彩る一皿です。



【日本料理】

<ディナー限定> にぎり寿司 / 旬の根菜甘酢漬け 柚子風味

洋食や多彩なご馳走が並ぶビュッフェの中で嬉しい日本料理。ディナー限定の「にぎり寿司」や、ランチ、ディナーともに楽しめる柚子の華やかな香りが広がる「旬の根菜甘酢漬け」を添えてご用意いたします。クリスマスシーズンのごちそうの合間に、さっぱりとした繊細な和の味わいが引き立ちます。



【中国料理】クロスダイネおすすめ・白麻婆豆腐 / 海老のチリソース煮

多彩な味わいを演出する本格中国料理も一緒にお楽しみいただけます。鶏だしの旨みと豆乳のまろやかさが絶妙な「白麻婆豆腐」は、特製辣油でピリッとした“味変”も楽しめる人気の一品です。王道の「海老のチリソース煮」とともに、世代を超えて愛される奥深い味わいをご堪能ください。



【スイーツ】

- ・＜ディナー限定＞ パリブレスト
- ・苺の杏仁豆腐
- ・ローズヒップ＆
ハイビスカスとライチのヴェリーヌ
- ・Christmas ショートケーキ
- ・ブッシュ・ド・ノエル

クリスマス期間のスイーツコーナーには、心躍るホリデーシーズンの気分を一層盛り上げてくれる華やかで特別なデザートが多数並びます。

まずはディナータイム限定で登場する「パリブレスト」。リング状に焼き上げたサクサクのシュー生地、香ばしいアーモンドのプラリネを贅沢に練り込んだ特製クリームをたっぷりサンドしました。ナッツの深いコクと豊かな風味が口いっぱいに広がる至福の味わいです。

続いて、グラスに映える鮮やかなルビー色が目を惹く「ローズヒップ＆ハイビスカスとライチのヴェリーヌ」は、ご馳走のあとに嬉しいさっぱりとした口当たり。苺の華やかな風味が香る優しい甘さの「苺の杏仁豆腐」とともに、彩り豊かなグラスデザートとしてお楽しみいただけます。

ケーキでは、可愛らしいオーナメントでクリスマス仕様に飾り付けた王道の「Christmas ショートケーキ」や、毎年人気のホテルパティシエ特製「ブッシュ・ド・ノエル」が登場。「ブッシュ・ド・ノエル」は、なめらかなチョコレートクリームを塗った軽やかなスポンジを丁寧に巻き上げ、表面を濃厚なガナッシュで美しくコーティングしました。コクのある上品な甘さで、お子様はもちろん大人の方にもご満足いただける定番の一品です。



＜ディナー限定＞ピスタチオの生絞りモンブラン

お客さまの目の前でひとつずつ仕上げる、ディナー限定の「ピスタチオの生絞りモンブラン」。ふんわりとした苺のロールケーキの上に、風味豊かなピスタチオクリームをその場でたっぷり絞ってご提供いたします。甘酸っぱい苺と濃厚なピスタチオが織りなす絶妙なハーモニーと、出来立てならではのなめらかな口どけをご堪能ください。

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、クロスサインおすすめの「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」や職人技で揚げるサクサクの天麩羅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。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	12/19～25
大人	¥6,000
シニア(65 歳以上)	¥5,800
お子様(小学生)	¥2,600
お子様(4～6 歳)	¥1,300

ディナー	12/19・20 24・25	12/21～23
大人	¥8,800	¥8,000
シニア(65 歳以上)	¥8,500	¥7,700
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、15 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>

