報道関係各位
プレスリリース

2026 年 10 月 13 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】キュイジーヌ「エスト」

“アート＆リッチ”な空間で心満たされる冬のコース料理が登場
～大切な記念日や特別な日を彩る冬の美食体験～

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）キュイジーヌ「エスト」では、2026年11月1日（日）より、冬の味覚を贅沢に散りばめたコース料理をご用意いたします。冬穴子や金目鯛、寒平目といった旬の魚介をはじめ、フォアグラや旬の野菜などの厳選食材をシェフの技で華やかに仕立てました。地上100mからのシティービューを眺めながら、“アート＆リッチ”をテーマにした洗練された空間で味わう、美しく贅沢な料理の数々。誕生日などの大切な記念日やプロポーズといった特別な一日はもちろん、少し遅めのお仕事帰りにも至福のひとときをお届けいたします。冬の澄んだ夜景とともに、心満たされる極上の時間をお過ごしください。



■期　間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 11 日（月･祝）

■場　所：25F キュイジーヌ「エスト」

■時　間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（L.O.2:30p.m.）
ディナー6:00p.m.～10:00p.m.（L.O.9:00p.m.）
※毎週火曜日は休業日となります。なお、11 月 3 日（火･祝）は終日営業いたします。
※12 月は休業日はございません。

■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。
公式 WEB サイト ： https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/index.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）･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

■ディナータイムのおすすめ

【Soleil（ソレイユ）】 ¥17,000

＜期間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 11 日（月・祝）＞

※2026 年 12 月 19 日（土）～26 日（土）、2027 年 1 月 1 日（元旦）～3 日（日）は除く

フォアグラや旬の魚介、選べる肉料理などシェフこだわりの逸品を散りばめた贅沢なコース。素材の食感やスパイスが織りなす華やかな味わいと、パティシエ特製デザートの余韻まで心ゆくまでご堪能いただけます。







写真上：フォアグラと里芋のテリーヌ 冬穴子のフリチュール／写真下：鴨胸肉のロースト

＜メニュー＞

・アミューズブーシュ

・フォアグラと里芋のテリーヌ 冬穴子のフリチュール 有馬山椒とマドラスのアクセント

濃厚で滑らかなフォアグラと、ねっとりとした里芋をあわせた贅沢なテリーヌ。外はカリッと、中はふわっと揚げた旬の冬穴子のフリチュールを添えました。有馬山椒の爽やかな痺れと、カレー風味のマドラススパイスが心地よい刺激となり、複雑で奥行きのある美味しさをお届けいたします。

・天然真鯛の塩釜焼き 翡翠色のタリエリーニ

オーブンで焼き上げ鯛本来の旨みをしっかり閉じ込め、ふっくらと仕上げた天然真鯛を、ほうれん草を練り込んだ鮮やかな翡翠色の自家製タリエリーニと合わせました。素材の魅力を余すことなく味わえる彩り豊かな一品です。

・金目鯛の道明寺焼き 蕪のすり流しとともに

道明寺粉をまとわせて、あられ揚げのようにサクッと香ばしく焼き上げた金目鯛。魚出汁と和出汁を合わせた優しい味わいの蕪のすり流しが、身の美味しさをふんわりと包み込みます。食感と出汁の広がりをご堪能ください。

・柚子のソルベ

・選べるメインディッシュ（2 種類よりお好みの 1 品をお選びいただけます。）

鴨胸肉のロースト 黒胡椒ソース or 国産牛フィレのポワレ 特製わさびソース

メイン料理は、趣の異なる2種類の肉料理をご用意いたしました。じっくりローストした鴨胸肉は、黒胡椒の辛みが効いたパンチのある特製ソースで、国産牛フィレは爽やかなハーブと和のキレのあるわさびソースでお召し上がりいただけます。お好みのひと皿をお選びください。

・ジンジャー ショコラミルクのグラス

・紅玉りんごのタタンとロンサカパ香るラムレーズンアイスクリーム

甘酸っぱい紅玉りんごに紅茶のサブレで食感を加えたタルト・タタン。トップには高級ラム酒「ロンサカパ」の芳醇な香りと甘みが広がる自家製ラムレーズンアイスクリームをあしらいました。甘みと酸味、華やかな香りが織りなす贅沢な余韻をお楽しみいただけます。

・コーヒーと小菓子

公式 WEB サイト ：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dinner_est.html

■ランチタイムのおすすめ

【Dejeuner（デジュネ）C】 ¥9,000

＜期間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 11 日（月・祝）＞

※2027 年 1 月 1 日（元旦）～3 日（日）は除く

前菜の自家製パテ・ド・カンパーニュは、肉の美味しさを引き立てる3種のコンディメントとともにお楽しみいただけます。パスタ料理は、地鶏のジューシーな味わいと凝縮したドライトマトの酸味がアクセントの濃厚なカルボナーラ、または旬のブランド食材・九頭竜舞茸を使ったリゾットからお選びください。魚料理は、旬の寒平目ふっくら蒸し上げ、貝の旨みが凝縮した出汁に生クリームやバターで味を調え、サフランの香りをまとわせた特製ソースを合わせました。メインディッシュは香ばしく焼き上げた牛サーロインや、黒毛和牛ロース（追加￥3,800）をご堪能いただけます。食事の最後には、ワゴンで運ばれる旬の果実を使った華やかなスイーツから、お好きなものを盛り合わせてご提供いたします。ホテル最上階からの開放的な景色とともに、特別なランチタイムをお過ごしください。

＜メニュー＞

・アミューズ ブーシュ
・パテ・ド・カンパーニュ 3 種のコンディマン
　プチレギュームのグレック添え
・地鶏のコンフィとドライトマトのカルボナーラ スパゲッティーニ
　or 魚沼産コシヒカリを使った帆立貝と九頭竜舞茸のリゾット
・寒平目のヴァポーレ サフラン風味のマリニエールソース
・牛サーロインのグリル 冬の装い リッシュグレイビーソース
　or 黒毛和牛ロースのグリル
　特製わさびソース（＋￥3,800）
・デザート盛り合わせ コーヒーと小菓子



公式 WEB サイト ：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dejeuner.html

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。
※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。 ※写真はイメージです。

■25F キュイジーヌ「エスト」 Cuisine Est

本格フランス料理をベースに素材の風味を引き立てるイタリア料理も加わり、魅力ある伊仏料理を提供します。“ART&RICH”をデザインコンセプトとし、気品のあるボルドーカラーを基調としたフォーマルで華やかな店内。眺望をお楽しみいただける窓側席「エクラ」、プライベート感のあるソファー席「セレニテ」、お祝いごとや接待などの大切な方を招いた会食に最適な個室「SALA」からなるお席は、すべてゆとりをもって配席されており、都心の眺望をご覧になりながら上質なおもてなしとともに贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



窓側席「エクラ」



ソファー席「セレニテ」



個室「SALA」（6～12 名）

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、ＪＲ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想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/