報道関係各位
プレスリリース

2026 年 10 月 15 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】ダイニング＆バー「オーヴェスト」

地上 100mの景色とともに愉しむ冬の美食ランチ

本格的な味をカジュアルに愉しむ「オーヴェストランチ」
&
土日祝日限定コース「フェリーチェ」

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）ダイニング＆バー「オーヴェスト」では、2026年11月1日（日）より、本格的な味をカジュアルに愉しめる人気ランチ「オーヴェストランチ」を、冬の味覚を取り入れた味わい豊かな新メニューにてご提供いたします。トリュフ香るヘルシーで色鮮やかな前菜に続き、パスタ・グラタン、魚料理、肉料理からその日の気分に合わせて選べるメインディッシュ、パティシエ特製パフェをご堪能いただけます。また、土日祝日および12月のクリスマス期間限定「フェリーチェ」は、ずわい蟹や牛ハラミステーキ、フォンダンショコラなど、心華やぐワンランク上のランチコースをご用意いたします。窓外に広がる地上100mの景色を眺めながら、ご友人との会食や少し贅沢なランチ会などで、心温まる美食の数々とくつろぎの時間をお楽しみください。





■店　舗：25F　ダイニング＆バー「オーヴェスト」

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

※1 月 1 日（元旦）～1 月 3 日（日）は除く
※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。

■時　間：11:30a.m.～3:00p.m.（L.O.2:30p.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/ovest/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

【オーヴェストランチ】　￥3,200～

前菜は、白菜や里芋、ビーツなどの旬野菜に、白身魚、鶏肉をあわせた体に優しいプレートをご用意いたしました。トリュフが上品に香る自家製マヨネーズドレッシングが素材の味を引き立てます。メインディッシュは、パスタ・グラタン、魚、肉のグリルなど計6種からお好みのものをお選びいただけます。パスタは、炙り豚トロとシャキシャキとした旬の水菜を合わせた爽やかでクセになる柚子胡椒風味のスパゲッティーニと、じっくり炒めた玉葱の甘みと唐辛子のピリッとした辛みが食欲をそそるトマトソースに小海老を加えたペンネ アマトリチャーナを、グラタンは挽き肉とマッシュポテトを重ねて焼き上げるフランスの代表的な家庭料理"アッシェパルマンティエ"をお楽しみいただけます。グリル料理は、たっぷりのきのことトマトソースで味わう旬のカジキ鮪や、濃厚なグレイビーソースで楽しむジューシーな牛サーロイン・牛フィレを取り揃えました。デザートは、旬の洋梨をコンポートやソルベで贅沢に使用し、アプリコットの爽やかな酸味で軽やかにまとめたパティシエ特製パフェで締めくくります。



【前　菜】 サラダプレート　＜白身魚フリットとトリュフ風味のチキン添え＞

【メインディッシュ】 ～下記よりお選びいただけます～

〈パスタ・グラタンメニュー〉

① 炙り豚トロと水菜のスパゲッティーニ　柚子胡椒風味	**￥3,200**
② 小海老入りペンネ アマトリチャーナ	**￥3,200**
③ 牛挽き肉のグラタン"アッシェパルマンティエ"	**￥4,000**

〈グリルメニュー〉

④ カジキ鮪のグリル　ボスカイオーラ風	**￥4,200**
⑤ 牛サーロインのグリル　リッシュグレイビーソース	**￥5,000**
⑥ 牛フィレのグリル　リッシュグレイビーソース	**￥5,700**

※④～⑥のメインをお選びいただくと、プティスープが付きます。また、＋￥600 でパスタも追加いただけます。

【デザート】 洋梨とアプリコットのパフェ　　コーヒーと小菓子

公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovest_lunch.html

〈土日祝日・12/21～25 ランチ限定〉Felice（フェリーチェ）　￥6,800

華やかな彩りのオードブル5種盛り合わせからスタートする、曜日限定の特別コースです。パスタは旬のずわい蟹とちりめんキャベツにからすみの旨みを効かせたフェデリーニをご用意しました。ずわい蟹とあさりの出汁を含ませた奥深い味わいのソースと調和した一皿です。メインディッシュには、熱々の鉄板で香ばしく焼き上げたジューシーな牛ハラミステーキを、特製オニオンソースでお楽しみいただけます。デザートは、ローズマリーの香りを移したチョコレートガナッシュが中に入った大人風味のフォンダンショコラに、冷たいバニラアイスを添えた贅沢な一品です。休日を華やかに彩る、至福のコースをお楽しみください。

【前菜】　オードブル5種盛り合わせ

【パスタ】 ずわい蟹とちりめんキャベツ　からすみ入り　フェデリーニ

【メインディッシュ】　牛ハラミステーキ　特製オニオンソース

【デザート】 ローズマリー香るフォンダンショコラ
バニラアイスクリーム添え
コーヒーと小菓子



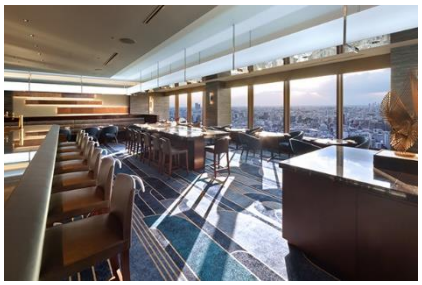
公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/felice.html

※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 ダイニング＆バー「オーヴェスト」

Dining & Bar Ovest

多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからディナー＆バータイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。地上 100m からの景色をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。
最大 8 名様がご利用いただける、プライベート感のある落ち着いた個室もご用意しており、お酒を楽しむカウンター席の他眺望を望む窓席やソファーブースなどでカジュアルに特別な時間をお過ごしいただけます。


店内イメージ


個室「STELLA」


カウンター

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/