

【ホテルメトロポリタン】和・洋・中の専門レストランが贈る
～大切な方と思い出に残る贅沢なひとときを～
特別な夜を彩る華やかな「クリスマスディナー」

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2026年12月19日（土）より、和・洋・中の専門レストランの各シェフがこの日のために考案し、選りすぐりの素材と技法を駆使した贅沢なクリスマススペシャルコースを期間限定でご用意いたします。心躍るホリデーシーズンに、大切な方と思い出に残る至福のひとときをお過ごしください。



キュージーヌ「エスト」【Noël B】

■販売店舗・期間

2026年12月19日（土）～12月26日（土）

25F キュージーヌ「エスト」 ※12/23～25は、25F スカイバンケット「ポラリス」でも同メニューを提供

25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

2026年12月19日（土）～12月25日（金）

2F 中国料理「桂林」 / 2F 四季彩茶寮「旬香」

■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/feature/metropolitan_christmas_2026.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](#)

25F キュイジーヌ「エスト」

地上100mからの夜景を眺めながら、聖なる夜にふさわしい「こだわりの食材」、「洗練された空間」、「上質なおもてなし」で特別な夜を演出いたします。厳選された食材で堪能いただく極上のフルコースは、深みのある下味を染み込ませ、コニャックの香りをまとわせた旬の寒鰯を炙り、うにとキャビアを贅沢にあしらった至福の前菜からスタートします。続くスープは、じっくりと旨みを閉じ込めた比内地鶏の柔らかなフランに、数時間かけて丁寧に引き出した黄金色の濃厚なコンソメが寄り添う、優しく味わい深い一品です。魚料理は、ラビオリの生地の中にオマール海老やはまぐり、帆立貝など魚介の豊かな旨みとクリーミーなソースを包み込みました。生地を開くと豪華な海の幸が現れ、まるでプレゼントを開ける時のようなワクワク感をお楽しみいただけます。メインディッシュは、サクサクのパイ生地で包んだプティビエと、ジューシーなローストで鴨肉の魅力を一皿に凝縮した「鴨のプティビエとロースト」、または、しっとり柔らかな国産牛フィレ肉に濃厚なフォアグラとトリュフ香るソースを合わせたフレンチの王道「国産牛フィレ肉のロッシェニ風」の2コースからお選びいただけます。食事をしめくるのは、雪の結晶をモチーフにした繊細なデコレーションが目を引き華やかなデザート。サクッと崩れるバシュランの中から現れる甘酸っぱい苺と、淡雪のように軽やかなクレメダンジュの口どけが、感動的なマリアージュをお届けします。極上の味覚が織りなす美食と洗練された空間で、思い出に残る至福のクリスマスをお過ごしください。



【Noël A】 鴨のプティビエ とロースト



【Noël B】 国産牛フィレ肉のロッシェニ風

【メニュー】（両コースともグラスボメリーブリュット ロワイヤル付き）

◆Noël A ¥18,000 / ◆Noël B ¥20,000

アミューズ	ボンデケージョとハモンセラーノ生ハム
前菜	コニャック香る寒鰯のマリネ うにとキャビア添え ヘーゼルナッツ香るヴィネグレ
スープ	比内地鶏のフランとコンソメ “黄金色の輝き”
魚料理	魚介のラビオリ仕立て マリニエール風
グラニテ	ロゼシャンパンのグラニテ
肉料理	【Noël A】 鴨のプティビエとロースト 2種のソース 【Noël B】 国産牛フィレ肉のロッシェニ風
デザート	赤い果実と白いちごのマリアージュ バシュラン仕立て コーヒーと小菓子

【営業時間】

- ・12月19日（土）・20日（日）・24日（木）・25日（金）
①5:30p.m.～7:30p.m. ②8:00p.m.～10:00p.m. にて承ります。
- ・12月21日（月）・22日（火）・23日（水）・26日（土）
6:00p.m.～10:00p.m. （ラストオーダー 9:00p.m.）

キュージーン「エスト」



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席「セレニテ」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。

公式WEBサイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/index.html>



■ 25F スカイバンケット「ポラリス」

キュージーン「エスト」のクリスマスディナーを、邸宅風の落ち着いた雰囲気が特徴のスカイバンケットでもお召し上がりいただけます。ホテル最上階からの夜景とお送りする生演奏、贅沢なクリスマスディナーをお楽しみください。組数限定のため、早めのご予約がおすすめです。

【メニュー】 ◆Noël A ¥18,000 / ◆Noël B ¥20,000

(両コースともグラスポメリーブリュット ロワイヤル付き)

【営業時間】12月23日(水)・24日(木)・25日(金)

※ご予約は ①6:30p.m.～、 ②7:00p.m.～ にて承ります。

25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

ホテル最上階の夜景を望むダイニング&バー「オーヴェスト」では、スパークリングワイン等の充実したお飲み物をお好きなだけ楽しめるフリーフロー付きの特別コース「Sparkling Christmas」をご用意いたしました。6種類の料理を鮮やかに盛り合わせたオードブルパレットや、ハーブなどスパイスを効かせてパンチのある味に仕上げた自家製サルシッチャと、“きのこの王様”ポルチーニ茸、ズッキーニ、茄子、トマトをパスタ生地と層にして重ね、ベシャメルソースとチーズをかけて焼き上げたラザニア仕立てをご堪能いただけます。メインディッシュの牛フィレのローストは、和のキレのあるわさびを合わせた特製ジェノベーゼと、濃厚なグレービーソースの2種類でお楽しみください。デザートは、ホワイトチョコレートとバニラの甘みに、ブラッドオレンジクリームや柚子ゼリーなど柑橘の爽やかさが広がる、ブッシュドノエル風のクリスマスらしい一皿です。スパイス香る赤ぶどうのソルベが、奥深い余韻とともにディナーを華やかに締めくくります。

カジュアルで心地よい雰囲気の中で特別なひとときをお過ごしいただけるため、カップルやご夫婦はもちろん、女子会や同僚とのお集まりなど、グループでのご利用にもおすすめです。



【メニュー】 Sparkling Christmas ￥15,000 (フリーフロー付き)

アミューズ	ボンデケーキとハモンセラーノ生ハム
前菜	聖なる夜のはじまり オードブルパレット
パスタ	自家製サルシッチャとポルチーニ茸入りラザニア仕立て
メイン	オーストラリア産牛フィレのロースト わさびジェノベーゼとグレービーソース
デザート	ショコラブランとアグリユームのブッシュドノエル風 スパイスを効かせた赤ぶどうのソルベを添えて

<フリーフロー（2時間制）> ※フリーフローのラストオーダーは 30 分前となります。

生ビール、ワイン(スパークリング・赤・白)、カクテル各種、ソフトドリンクなど

【営業時間】

・12月19日（土）・20日（日）・24日（木）・25日（金）・26日（土）

5:30p.m.～11:00p.m. (L.O.10:30p.m.)

※Sparkling Christmas のご予約は、①6:00p.m.～8:00p.m. ②8:30p.m.～10:30p.m.にて承ります。

・12月21日（月）・22日（火）・23日（水）

5:30p.m.～10:00p.m. (L.O.9:30p.m.)

※Sparkling Christmas のご予約は、5:30p.m.～8:00p.m.来店にて承ります。

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。ランチタイムからパーティタイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。カジュアルな雰囲気でお楽しみいただけるお得なコースや、お酒と合う多彩なア・ラ・カルトをご用意しております。地上100mからの夜景をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

公式WEBサイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/index.html>



2F 中国料理「桂林」

格式高くも和やかな雰囲気の中でお届けする中国料理「桂林」のクリスマスディナーコース「**聖誕晚餐**」は、“ふかひれ”、“オマール海老”、“鮑”など贅沢な食材をふんだんに使用し、長年愛され続ける伝統の味で仕上げたスペシャルコースです。「帆立貝と彩り野菜 クリーム炒め」は、クリームのコクが食材の風味を際立たせる彩り鮮やかな一品です。「ふかひれステーキ」は軽く焼き色がつくまでソテーすることで表面はサクッと香ばしく、中はトロツとした食感をお楽しみいただけます。独特の食感が心地よい濃厚な蟹子ソースと合わせてご堪能ください。「オマール海老 蒸し物 バジルソース仕立て」は、オマール海老をふっくらと蒸し上げることで素材本来の旨みを引き立て、風味豊かなバジルソースで爽やかに仕上げました。お箸で崩れるほどトロトロになるまで時間をかけてじっくり煮込んだ極上の「牛ほほ肉 赤葱ソース煮込み」は、赤葱の豊かな甘みが凝縮された特製ソースとともにお召し上がりください。心華やぐクリスマスのひとときにふさわしい全8品のコースは、ホテルパティシエ特製のデザート盛り合わせが食事の最後に華を添えます。



【メニュー】聖誕晚餐 ¥17,000（グラスポメリーブリュット ロワイヤル付き） ＊2日前までの予約制＊

・聖誕晚餐 前菜五種盛り盛り

（スモークサーモン味噌漬けクリームチーズ巻き／干し柿紹興酒漬け／伊達鶏スパイシー焼き／
ボイル海老のマヨネーズソース／金糸くらげXO醤和え）

・帆立貝と彩り野菜 クリーム炒め

・ふかひれステーキ 蟹子ソース

・北京ダック 合鴨ロース香味揚げ 黒胡椒風味

・オマール海老 蒸し物 バジルソース仕立て

・牛ほほ肉 赤葱ソース煮込み

・蝦夷鮑のあんかけ御飯

・クリスマスデザート盛り合わせ（ショコラムース 木苺ゼリー添え／アップルカスタードパイ／ピスタチオタルト）

【営業時間】

・12月19日（土）～25日（金） 5:30p.m.～9:30p.m.（コースラストオーダー 8:30p.m.）

中国料理「桂林」

中国料理 **桂林**

2026年8月29日リノベーションオープン。多彩なシーンに対応する個室を増やし、より重厚感のある上質な空間へと進化いたしました。長年愛され続ける伝統の味はそのままに、四川料理がもつ香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した料理をご堪能いただけます。様々な味覚をお楽しみいただける四川料理の数々をご用意しております。

公式WEBサイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/index.html>



2F 四季彩茶寮「旬香」

食材がもつ旨味をいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理の四季彩茶寮「旬香」では、見た目も華やかなクリスマスディナー「旬香 聖和」をお贈りします。ライブ感とともに繊細な技巧で仕上げるコース料理は、“ふぐ”や“フォアグラ”など豪華食材をアクセントに使用した前菜盛り合わせをはじめ、プレゼントをイメージしてラッピングされた魚介と生クリームのコクが絶妙な「鯛とムール貝のコトリヤード」や、厳選した5種類の食材（国産牛・銘柄豚・銘柄鶏・旬魚・魚介類）から2種類お選びいただけるメインディッシュなど、聖なる夜を彩る料理の数々をお楽しみいただけます。ホテルパティシエ特製「深紅のショコラ」は、カカオ香るチョコレート生地を切ると中から甘酸っぱいフランボワーズソースがあふれ、濃厚なチョコレートの甘みとハーモニーを奏でる大人な味わいのデザートです。心躍る特別な時間をお過ごしください。



メインディッシュ（5種類の中から2種類選択）

【メニュー】旬香聖和 ￥17,000（グラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

アミューズ	スパイシーカッペリーニ
前菜	フォアグラの茶碗蒸し ふぐのフリット 甘海老のカクテル カラフルトマトのチーズ射込み パパイアの生ハム巻き
造り替り	本鮪とアボカドのタルタル
煮物	鯛とムール貝のコトリヤード
メインディッシュ	（5種類の中から2種類お選びいただけます。） ・〔国産牛〕 仙台牛サーロイン炭火焼き ・〔銘柄豚〕 天元豚の鉄板焼き ・〔銘柄鶏〕 丹波あじわいどり炭火焼き ・〔旬魚〕 寒鰯鉄板焼き ・〔魚介類〕 香箱ガニ
食事	手毬寿司五種
デザート	深紅のショコラ

【営業時間】

・12月19日（土）～25日（金） 5:30p.m.～9:30p.m.（コースラストオーダー 8:30p.m.）

四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮 旬香

食材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。多彩なシーンに合わせて最適なおもてなしができる客席は、カウンター席からゆったりとくつろげるホール席、12名様までご利用いただける個室もご用意しております。

公式WEBサイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.html>



.....

【ボメリー ブリュット ロワイヤル】

爽やかな果実味と生き生きとした泡立ちが魅力的です。口当たりは洗練されていてエレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい、そして長い余韻がお楽しみいただけます。

期間限定で特別価格にてご提供しております。お食事と合わせて追加のご注文にもおすすめです。

【期間：2027年1月3日（日）まで】

■ボトル 通常価格 ￥17,000 → 特別価格 ￥15,000

■グラス 通常価格 ￥2,850 → 特別価格 ￥2,500



各レストランのクリスマス スペシャルコース料理には、食事の前に華を添える乾杯にピッタリなシャンパン“ボメリー ブリュット ロワイヤル”のグラスが一杯付いています。（ダイニング&バー「オーヴェスト」は除く）

.....

※料金には全て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が変更になる場合がございます。

※今後の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。

※クリスマス特別コースのため、他の割引・優待との併用は出来かねます。

※写真はイメージです。

【レストラン一覧・営業時間】

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/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/>

