報道関係各位
プレスリリース

2026 年 11 月 24 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】日本料理「花むさし」で味わう長崎の味覚

食べてみんね！「長崎フェア」を開催

～冬の味覚のクエや諫美豚、郷土料理など豊かな海の幸・大地の恵みを堪能～

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）日本料理「花むさし」では、昨年度に続き 2027 年 1 月 16 日（土）より、新鮮な魚介やお肉、異国の文化や風習に影響を受けた独特なご当地グルメなどを堪能いただける、“食べてみんね！「長崎フェア」”を開催いたします。日本で唯一海外との交易の窓口があった長崎県は、西洋や中国などの影響を受けた独特な文化を育んできました。日本「和」、中国「華」、オランダ「蘭」が交わった独自の文化は「和華蘭（わからん）文化」と呼ばれ、建物やグルメ、祭りなど、生活の中に今なお強く残っています。魅力あふれる長崎県ならではの美食の数々を詰め込んだ会席と御膳をご賞味ください。







■フェア名 ：食べてみんね！ 「長崎フェア」

■開催店舗：2F 日本料理「花むさし」

■開催期間：2027 年 1 月 16 日（土）～3 月 12 日（金）

※毎週日曜日はディナー営業休止、毎週月曜日は休業日となります。

■時 間 ：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）
ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）
＊会席料理ラストオーダー8:30p.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/hanamusashi/menu/nagasaki_fair.html

協力：長崎県

＜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

■「料理長特別会席」　￥13,000

冬の味覚の「クエ」をはじめ、長崎県産の「ふぐ」やブランド豚「諫美豚」、「ハトシロール」や「五島うどん」など、ご当地の味覚を調理人の繊細な技で仕立てました。一つ一つの料理に込められた料理長の技と想いが詰まった滋味あふれる会席料理の品々をご堪能ください。







（写真上段）お椀：焼きふぐの土瓶蒸し
（写真下段）進肴：クエ鍋

【メニュー】

先付　　車海老　ミル貝　菜の花の白和え　**ふぐ**の煮凝り　輪切り**柑橘**　**煎りからすみ**　大根つま
お椀　　焼き**ふぐ**の土瓶蒸し　酢橘
造り　　本日の盛り合わせ　わさび
組肴　　**きびなご天麩羅**　**ハトシロール**　人参カステラ　鶏松風びわ玉子のせ　お多福豆　梅花吟醸のし梅
進肴　　**クエ鍋**　**あごつみれ**　白菜　椎茸　ぽん酢　紅葉おろし
合肴　　**諫美豚**の醤油麹焼き　風呂吹き大根添え
食事　　**五島うどん**
デザート　うぐいすの上生菓子

＜長崎県産の素材を使用したこだわり＞

先付：**“ふぐ”**の皮を刻んでゼラチンで固めた、ふぐ出汁の旨み広がる上品で口どけ滑らかな煮凝りや、香ばしく煎った**“からすみ”**の塩気がシャキシャキの大根つまと調和する、食事の始まりに最適な品々をお楽しみいただけます。

お椀：味わいが凝縮した長崎県産の**“ふぐ”**を香ばしく焼きあげ、土瓶蒸しでご用意いたしました。ふぐの滋味深いコクと香り高い極上の出汁を、酢橘の清涼感とともにお楽しみいただけます。

組肴：長崎県産の**“きびなご”**は、揚げることで旨みが際立つため天麩羅にしてご提供いたします。食パンに海老や魚のすり身を包んで揚げた長崎の卓袱(しっぽく)料理の定番**“ハトシロール”**のほか、彩り豊かな酒の肴を取り揃えました。

進肴：冬の味覚**“クエ”**を主役に、長崎名産のトビウオから作る**“あごつみれ”**を合わせた贅沢な鍋をご堪能いただけます。脂がのりながらも上品で弾力のあるクエの白身と、あご出汁の奥深いコクが絶妙に調和します。爽やかな特製ぽん酢と紅葉おろしでお召し上がりください。

合肴：脂に甘みがありながらすっきりとした後味が特徴のブランド豚**“諫美豚”**は、醤油麹にじっくり漬け込み、香ばしくジューシーに焼き上げました。噛むほどに広がる豚肉本来の甘みと麹の芳醇な風味が、出汁をたっぷり含んだ柔らかな風呂吹き大根と見事に調和します。

食事：椿油を使って熟成と手延べを繰り返す長崎伝統の**“五島うどん”**。細麺ながらもしっかりとした強いコシと滑らかな喉越しが、会席の締めくくりにぴったりな一杯です。

■ランチ御膳「宝珠」　￥4,900

お昼のひとときに、長崎県の魅力あふれる多彩な食材を少しずつ贅沢にお楽しみいただける人気御膳です。まずは茶碗蒸し発祥の地といわれる長崎にちなみ、香り豊かな**“椎茸”**と**“たこ天”**、海老を合わせた優しいお出汁仕立ての茶碗蒸しからスタートします。焼物は、旬の長崎県産**”鰤”**を香ばしいぽん酢焼きにして素材の甘みを引き出しました。揚物では、全国有数の漁獲量を誇る**“鯵”**をサクサクのフライに仕上げました。長年愛される名物ウスターソース**“金蝶ソース”**をかけてお召し上がりください。さらに、ジューシーな旨みのブランド豚**“諫美豚”**を香味揚げにし、大根おろしのみぞれ餡でさっぱりと仕上げた煮物や、新鮮な海の幸を細かく刻み、まろやかな甘みの**“長崎味噌”**とまぜてタルタル仕立てにし、香ばしい焼き海苔で巻いて楽しむ創作感あふれるお造りが並びます。食事は銘柄鶏**“長崎ばってん鶏”**の旨みを活かした特製そぼろと錦糸玉子を合わせた華やかな三色丼をご用意いたしました。目にも美しい盛り付けとともに、長崎の豊かな味わいをお届けいたします。



【メニュー】

温鉢	**椎茸**茶碗蒸し　**たこ天**　海老
八寸	人参カステラ　玉こんにゃく辛煮　いか黄身焼き 酢蓮根　串(きゅうり　赤こんにゃく　ごぼう) **ハトシロール**　**安納芋**の白和え
酢の物	**きびなご**の南蛮漬け
焼物	**長崎県産鰤**ぽん酢焼き
揚物	**鯵**フライ　キャベツ　ミニトマト　**金蝶ソース**
煮物	**諫美豚**香味揚げ　みぞれ餡かけ
造り	海鮮**味噌**タルタル　焼き海苔
食事	**長崎ばってん鶏**の三色丼　味噌椀　漬物
デザート	**長崎県産みかん**ゼリー　杏仁豆腐

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。　※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。
※仕入れ状況等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。　※写真はイメージです。

2F 日本料理「花むさし」

本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。半個室タイプのお席から、床の間も設えた趣ある掘りごたつ式の座敷個室や窓側に面したガラス張りの開放的な個室など、最大12名様までご利用いただける6つのタイプの個室をご用意しております。長寿の祝いなどの大切な節目や、ご両家顔合わせ、お宮参りなどのご家族でのお集まり、会社の接待など、幅広いシーンにおいてご利用ください。

公式WEBサイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/index.html


半個室


個室「虹」


個室「扇」

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/

