報道関係各位
プレスリリース

2026 年 11 月 25 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】四季彩茶寮「旬香」 美食の宝庫・長崎の恵みを味わう

食べてみんね！「長崎フェア」を開催

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）四季彩茶寮「旬香」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食材がもつ旨みをいかした炭火焼き、鉄板焼き料理をご堪能ください。







■フェア名 ：食べてみんね！「長崎フェア」

■開催店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

※日本料理「花むさし」など、他レストランでも同時開催

■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.）
＊ディナーコースラストオーダー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/shunka/index.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

■四季彩コース　￥7,800～

メイン料理を5種類の食材の中からお選びいただける「四季彩コース」では、前菜からデザートまで長崎県産の豊かな食材をお楽しみいただけます。

【メニュー】

前菜　きびなごの南蛮漬け　ちゃんぽん天のチーズ焼き
　　ハトシロール

造り　鰤の焼き霜

小鍋　穴子と彩り野菜の玉締め

メイン　本日の選べるメイン素材と季節の野菜
【￥7,800】
鶏肉“長崎ばってん鶏”/豚肉“諫美豚”
魚介類“長崎県産鯵フライ”
【￥9,500】
旬魚/牛肉“長崎県産和牛のレモンステーキ”
【￥11,500】
鶏肉/豚肉/魚介類/旬魚/牛肉　より２品

食事　五島うどん“地獄炊き”

デザート　長崎県産　紫芋のモンブランとみかんのシャーベット



■前　菜　：長崎の郷土料理や名物を一口サイズで楽しめる盛り合わせです。長崎の海で獲れた**“きびなご”**を骨ごとさっぱりと召し上がれるようにした南蛮漬けや、香ばしく焼き上げた**“ちゃんぽん天”**のチーズ焼き、外はサクッと中はふんわり仕上げた伝統の**“ハトシロール”**をご用意いたしました。長崎ならではの多彩な食文化の広がりを感じさせる、お酒の肴にもぴったりな一皿です。

■造　り　：脂ののった旬の**“鰤”**は、焼き霜造りにしてご提供いたします。表面をサッと香ばしく炙ることで、鰤本来の濃厚な脂の甘みと旨みが引き立ちます。引き締まった身の歯ごたえと、口の中でとろけるような余韻をお楽しみください。

■小　鍋　：ふっくらと柔らかな**“長崎県産穴子”**の香ばしい風味と、彩り豊かな季節の野菜を出汁とともに煮込み、卵でふんわりととじた玉締めに仕上げました。穴子の濃厚な旨みと野菜の甘みが溶け合い、卵が全体を優しく包み込みます。熱々の美味しさと、出汁が優しく香る至福の味をご堪能ください。

■メイン　：旬香オリジナルの味噌で焼き上げる、しっとりジューシーで濃厚なコクと奥深い味わいが特徴の**“長崎ばってん鶏”**、香り豊かで甘みがありスッキリとした後味の**“諫美豚”**、肉厚でふんわり食感の**“長崎県産鯵フライ”**、上質な赤身の旨みと、とろけるようなまろやかな脂身のバランスが絶妙な**“長崎県産和牛”**など、長崎県の食材を中心に全国各地よりその時々のおすすめの食材を集め、それぞれの持ち味を最大限に引き出す調理方法でご提供いたします。

■食　事　：日本三大うどんの一つに数えられる長崎・五島列島伝統の「五島うどん」を、熱々の鍋から直接すくい上げる名物料理“地獄炊き”でご提供いたします。強いコシと、なめらかな喉ごしが特徴の麺を、卵黄を入れたあご出汁のつゆでお召し上がりいただく、寒い時期にぴったりな体が温まる一品です。

■デザート：長崎県産紫芋の素朴で濃厚な甘みを活かしたなめらかなモンブランと、柑橘の爽やかな酸味が広がるみかんのシャーベットで食事を締めくくります。濃厚なコクとすっきりとした清涼感をお楽しみください。

＜公式WEBサイト＞

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/nagasaki_fair.html

■一品料理

コース料理だけでなく、一品料理でも長崎県の食材を使用した料理をご提供いたします。また、日本酒や焼酎など、お食事と一緒にお楽しみいただける飲み物も豊富に取り揃えていますので、お料理に合わせてぜひご賞味ください。



長崎県産和牛のレモンステーキ
￥3,500



諫美豚バラ肉と冬野菜のせいろ蒸し
￥1,800



揚げ穴子と大根の野菜あんかけ
￥1,800



本日の練りもの三種七輪焼き
￥1,300



五島うどん“地獄炊き”
￥1,250



鯵フライ
（長崎生まれのウスターソース“金蝶ソース”をご用意）
￥1,300

※この他にもフェアの素材を使用した一品料理をご用意しております。

＜公式 WEB サイト＞

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_alacart_drink.html

※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 四季彩茶寮「旬香」

素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。職場の新年会や壮行会、親しい方とのランチやディナーなど、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。



カウンター席



ホール席



個室「四季」

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/

