報道関係各位
プレスリリース

HOTEL METROPOLITAN
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2026 年 11 月 26 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】オールデイダイニング「クロスダイン」で長崎の味覚と食文化を満喫！

食べてみんね！「長崎フェア」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）オールデイダイニング「クロスダイン」にて、2027 年 1 月 16 日（土）より“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」が交わった長崎独自の文化は「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。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、食の宝庫である長崎県ならではの魅力あふれる料理の数々をご提供いたします。魚介や野菜を使った長崎風天麩羅や、卓袱料理の豚の角煮、西洋の要素を取り入れた佐世保風バーガーなど、和華蘭文化が融合した多彩な料理をビュッフェスタイルでお楽しみください。







■フェア名 ：食べてみんね！「長崎フェア」

■開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイン」※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）

■時間 ：ランチ 平日／11:30a.m.～2:30p.m.
土日祝／11:30a.m.～3:30p.m. （120 分制）
＊ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。
ディナー 平日／6:00p.m.～9:00p.m.
土日祝／①5:00p.m.～7:00p.m.／②5:30p.m.～7:30p.m.
③7:30p.m.～9:30p.m.（120 分制）

■ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイン専用予約 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/crossdine/menu/nagasaki_fair_buffet.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）・小池（こいけ）
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

食べてみんね！長崎フェア ビュッフェメニュー



【西洋料理】〈ディナー限定〉長崎風 レモンステーキ

佐世保市の名物料理である「レモンステーキ」が登場します。すき焼き風に薄くスライスした牛肉をあつあつの状態で香ばしく焼き上げます。お肉が焼き上がる直前のタイミングで、爽やかなレモン果汁が入ったソースをジュワッと絡めて仕上げるのが美味しさの秘訣です。柔らかい牛肉の旨みと、さっぱりとしたレモンの香りが絶妙に重なり合う食欲をそそる一品です。



【西洋料理】長崎県産真アジのフライ パープルタルタルソース

豊かな海に恵まれた長崎県産の新鮮な真アジを贅沢に使用した、地元名物のアジフライです。カラッと揚げたきつね色の衣はサクサクと軽く、一口かじれば中からふっくらジューシーな旨みが口いっぱいにあふれ出します。さっぱりとしたレモンを搾ったり、目にも鮮やかなシェフ特製のパープルタルタルソースをたっぷりと絡めて、食感のコントラストをお楽しみください。



【西洋料理】佐世保風バーガー／サバサンド

佐世保の名物グルメをイメージした「佐世保風バーガー」と、新たなご当地グルメとして注目を集める「サバサンド」をご提供いたします。長崎県は日本有数の鯖の水揚げ量を誇ります。そんな新鮮な鯖を焼き上げてトマトやレタスなどの野菜とともに挟み、相性抜群のシェフ特製ソースで仕上げた逸品です。

【中国料理】長崎卓袱料理 豚の角煮

長崎の卓袱料理（和・華・蘭の要素が融合した宴会料理）の一品として受け継がれてきた「豚の角煮」をご用意しました。長い歴史と職人の技が凝縮された郷土料理で、じっくりと下茹でしたのち丁寧に煮込むことで、「とろとろほろり」とほどける食感と豊かな旨みをお楽しみいただけます。



【中国料理】長崎皿うどん

長崎を代表する大人気の郷土料理「長崎皿うどん」をご用意しました。香ばしくキツネ色の細麺に、魚介や野菜の旨みが溶け込んだあつあつの五目餡をかけてお召し上がりください。一口食べれば、麺のパリパリッとした軽快な歯ごたえと、具だくさんで濃厚な餡が絶妙に絡み合います。あつあつの餡を吸ってしっとり柔らかくなっていく食感の変化もたまらない、シェフ自慢の一皿です。





【日本料理】長崎風天麩羅

砂糖や酒などを加えた衣でカリッと揚げる、フリッターが原型の「長崎風天麩羅」をお届けします。ほんのり甘く味のついた厚めの衣は、天つゆなどをつけずにそのまま美味しくお召し上がりいただけます。ランチタイムには素材の甘みが引き立つ旬の野菜を、ディナータイムには魚介と野菜の天麩羅をご提供いたします。長崎ならではの親しみやすい味わいをぜひご堪能ください。



【日本料理】長崎風おでん

長崎名物であるトビウオから取った「あごだし」を贅沢に使い、具材をじっくりと煮込んだあつあつの「長崎風おでん」を取り揃えました。上品で奥深いコクのあるお出汁が、長崎ならではの練り物「かんぼこ（かまぼこ）」などの具材の芯までたっぷりと染み込んでいます。お出汁の豊かな旨みが、肌寒い季節に心と体をほっと温めてくれる優しい一品です。



長崎カステラ和三盆クリームサンド
長崎県産苺のフルーツタルト
長崎みかんのヴェリーヌ

【スイーツ】

長崎銘菓の代表「長崎カステラ」には上品な甘さの和三盆クリームをたっぷりとサンドし、しっとりとした生地と調和するホテルメイドならではのリッチな味わいに仕上げました。特産・長崎みかんの爽やかな風味が層になった色鮮やかなヴェリーヌや、あふれる果汁と絶妙な甘酸っぱさで高い評価を得る長崎県産苺を飾った華やかなタルトも並びます。
長崎の魅力がぎゅっと詰まった至福のスイーツの数々をご堪能ください。

タイムサービス

お時間・数量限定で提供するタイムサービスをお楽しみいただけます。
ランチタイムとディナータイムそれぞれ特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。





◆長崎風ふかひれ入りおこげ ＜ランチタイム＞

タイムサービスでご好評いただいているおこげを長崎名物「あごだし」と地元醤油「チョーコーのむらさき」をベースに長崎風にアレンジし、ふかひれを贅沢に合わせた特別メニューです。あごだしの豊かな旨みと醤油のまろやかな甘みが溶け込んだあつあつの特製餡を、香ばしい中華おこげにかけてお届けします。ジュワッと立ち上る香りと、パリパリ、とろりとした至福の味わいをご堪能ください。

[メニューご提供時間]
＜平日＞　12:30p.m.～
＜土日祝＞12:30p.m.～／2:30p.m.～

◆長崎県産寒鰤とイベリコベーコン ポロネギ 白ワイングラタン 柚子風味 ＜ディナータイム＞

脂がのった旬の長崎県産寒鰤とイベリコベーコンの旨みを合わせたあつあつのグラタンです。下には甘いポロネギと爽やかな柚子を忍ばせました。味の決め手は、エシャロットとワインの風味が凝縮されたコク深い特製白ワインソース。香ばしい焼き目にスプーンを入れると、芳醇なソースと柚子の香りがふわりと立ち上る贅沢な一品です。

[メニューご提供時間]
＜平日＞　お好きな時間にお召し上がりいただけます。
＜土日祝＞5:45p.m.～／8:15p.m.～
※ご提供時間は目安です。

こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理　64℃仕上げ」や、あつあつの出来立てをご提供する鉄板料理コーナーのお料理をはじめ、自慢のピザ窯で焼き上げるピザ、ディナーではクロスダインおすすめの「ビーフシチュー」をご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、特製“海鮮だし汁”で味わう「旬野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、ディナータイム限定のお寿司をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。クロスダインおすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や深い味わいの炒め物などが楽しめ、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。






【料　金】

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,900	¥4,900
シニア(65 歳以上)	¥3,700	¥4,700
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4～6 歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥4,900	¥5,900
シニア(65 歳以上)	¥4,600	¥5,600
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4～6 歳)	¥1,200	¥1,400

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

◆フリーフロードリンク（飲み放題）120 分もご用意しております。

■スタンダード（￥2,800）

瓶ビール（キリン 一番搾り）、ワイン（赤・白）、ウイスキー／サワー各種／カクテル各種／ローアルコールカクテル各種／モクテル各種

■プレミアム（￥3,800）

生ビール（サントリー ザ・プレミアム・モルツ）／ワイン（スパークリング・赤・白）／日本酒／焼酎／ウイスキー／フルーツ入りサワー各種
カクテル各種／ローアルコールカクテル各種／モクテル各種



【オプション】 長崎県の地ビールをお楽しみいただけます。

＜写真左＞【YUZU-KOJI-ALE　ユズコウジエール】
口当たりは滑らかで壱岐島産の柚子による華やかな香りを感じ、お酒が弱い方にもオススメできるフルーツビールです。

＜写真右＞【GOLDEN ALE　ゴールデンエール】
ストレートな「ビールらしさ」もありつつ、綺麗な酸味や柑橘類の爽やかな香りを感じる飲み口清らかな味わいです。

料金：各~~￥1,300~~ → ご優待価格¥1,100　※ビュッフェご利用のお客さま限定

※料金には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・産地が変更になる場合がございます。
※お子様はすでに優待料金となっておりますので他の優待との併用はできません。
※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。



1F オールデイダイニング「クロスダイン」

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

公式 WEB サイト
https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/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、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

