報道関係各位
プレスリリース

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】ダイニング＆バー「オーヴェスト」

選べるメインと苺のパフェを味わう「オーヴェストランチ」
＆
休日を贅沢に彩る土日祝日限定コース「フェリーチェ」

～冬の澄み渡る空と地上 100mの眺望が広がる、心華やぐランチタイム～

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、2027年1月13日（水）より、冬の味覚と華やかな苺スイーツを堪能するランチメニューを販売いたします。パスタやグリルなど計6種類からメインディッシュをセレクトできる人気の「オーヴェストランチ」は、ヘルシーで彩り豊かな冬野菜の前菜から、食事を締めくくる「苺とショコラブランのパフェ」まで満足感あふれる内容に一新いたします。さらに、土日祝日限定の「フェリーチェ」は、濃厚なブラウンマッシュルームのクリームパスタや牛ハラミステーキ、奥久慈卵を使った苺のティラミスを組み合わせたワンランク上のコースです。シティビューを見渡す特等席で、新年のランチ会や大切な方との優雅な午後のひとときをお過ごしください。





■店　舗：25F　ダイニング＆バー「オーヴェスト」

■期　間：2027 年 1 月 13 日（水）～2027 年 2 月 28 日（日）

※毎週火曜日は休業日となります。なお、2 月 23 日（火・祝）は終日営業いたします。

■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、蕪、ごぼう、葱、赤キャベツなどの冬野菜に、低カリウムレタスなどの葉物を加え、ヘルシーでありながらボリュームのあるプレートをご用意いたしました。オリジナルの野菜すりおろしドレッシングでお召し上がりください。メインディッシュは、パスタ、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、あさりと長葱に白ワインや醤油、唐辛子、バターを用いて仕上げに大葉を散らした、洋の中にも和のテイストを取り入れた一皿と、自家製ボロネーゼにクリームを加え、チーズのコクと肉の旨みを凝縮したペンネをお楽しみいただけます。グリル料理は、ほのかににんにく香るバーニャカウダソースと味わう旬の鯛や、特製のオニオンソースと合わせた銘柄豚ロース、濃厚なグレイビーソースで楽しむ牛サーロイン・牛フィレを取り揃えました。デザートは、旬の苺を主役に、ざくろのジュレ、ホワイトチョコレートクリーム、ベイクドチーズケーキを重ねた、甘酸っぱい味わいが広がる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

【メインディッシュ】 ～下記よりお選びいただけます～

〈パスタメニュー〉

① ボンゴレ　ジャポネーゼ　スパゲッティーニ	**￥3,200**
② ボロネーゼクリームのペンネ	**￥3,200**

〈グリルメニュー〉

③ 鯛のグリル　バーニャカウダソース	**￥4,200**
④ 銘柄豚ロースのグリル　特製オニオンソース	**￥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**

※③～⑥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】 苺とショコラブランのパフェ　　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

〈土日祝日ランチ限定〉Felice（フェリーチェ）　￥6,800

彩り豊かで、それぞれ味わいの異なる5種類を盛り合わせたオードブルからスタートする、曜日限定の特別コースです。パンチェッタの芳醇な香りと塩味が、ソテーしたブラウンマッシュルームによく絡むクリームスパゲッティーニに、特製のシャリアピンソースで味わう、熱々の鉄板で香ばしく焼き上げた旨みあふれる牛ハラミステーキをご堪能いただけます。デザートは、濃厚な旨みと甘みが特徴の茨城県産ブランド卵“奥久慈卵”を使用したスポンジやクリームに、マルサラワインで香り高く仕立てたマスカルポーネをたっぷりとのせ、苺のソースをまとわせました。果実の華やかな香りと爽やかな酸味が広がる、最後まで飽きのこない一品に仕上げました。休日に愉しむ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】 パンチェッタとブラウンマッシュルームの
クリームスパゲッティーニ

【メインディッシュ】 牛ハラミステーキ　シャリアピンソース

【デザート】 奥久慈卵を使った苺のティラミス

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、産地など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。


窓席イメージ


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/