

## 華やかで縁起の良いお料理をご自宅で 「福」を箱に「籠めた」お祝い弁当販売

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）の婚礼料理にも用いられている「華やかで縁起の良いお料理」を「福」を箱に「籠めた」、二段のお弁当に仕立てたお祝い弁当「福籠」<sup>ふくろう</sup>を販売。お祝いの御席や たいせつな方へのおもてなしなどハレの日をより彩ります。ご自宅にいながらホテルの味をお楽しみいただき、幸せなひとときをお過ごしください。



- お祝い弁当「福籠」<sup>ふくろう</sup> : ￥10,000（税込み）  
サイズ：たて 30.3cm×よこ 10.6cm×高さ 13.3cm  
1日限定50食
- 販売期間 : 2021年8月8日（日）～ 2022年3月31日（木）  
03-3980-7672（ウエディングサロン直通）  
11：00a.m.～6：00p.m.（火曜定休日）  
年末年始の営業につきましては、ウエディングサロンの営業日に準じます。
- ご予約について
  - ・ご注文は2個より承ります。
  - ・7日前までをお願いいたします。
  - ・数量の変更は、ご利用日3日前の正午までにお知らせください。
  - \*尚、金曜日にご利用のお客さまにつきましては、数量のご変更を4日前5：00p.m.までとさせていただきます。
- テイクアウトについて
  - ・11：00a.m.～6：00p.m.
  - ・お受け取りは、ウエディングサロン2Fにてお願いいたします。
- デリバリーについて
  - ・11：00a.m.～6：00p.m.
  - ・デリバリー料金として、サービス地域内1回のお届けにつき1,000円（税込み）を申し受けます。
  - サービス地域：豊島区・板橋区・練馬区・北区・文京区・新宿区

## 魚介のセルクルミエール'

これからの「光輝く未来」を魚介のコンソメゼリー寄せで表現いたしました

## 五宝茶碗蒸し

鮑 ずわい蟹 海老 紅白百合根 銀杏の5つの食材を宝に見立てた縁起の良い茶碗蒸しです

## オマール海老と帆立貝のソテー グリーンタッパナードソース

グリーンオリーブ ペッパー アンチョビの入ったソースを添えて高級食材の味を生かします

## 国産牛サーロイングリル 和風オニオンソース

国産牛本来の旨味を オニオンソースがさらに引き立てます

## ひとくち鰻の茶巾寿司

目に可愛らしく食して ふわっと香ばしい鰻ご飯はご縁をつなぐといわれています

## ずわい蟹 アボカドの巻き寿司

「何事も丸くおさまりますように」という縁起の良い丸型を巻き寿司で表現  
奈良漬とトビッコが食感のアクセントに

## デザート

木苺クリームのカップケーキ マカロン ピスタチオのフィナンシェ フルーツ

\*メニュー内容は仕入れ状況により一部変更する場合がございます。

\*商品をご予約時間通りの調理、ご用意となりますので予めご了承ください。



メトロポリタンホテルズの感染症拡大防止の取り組みとお客さまへのお願い

メトロポリタンホテルズでは、安心とくつろぎのひとときをご提供するホテルの社会的役割を果たしつつ、  
お客様と従業員をはじめ全ての皆様の健康と安全を最優先し、感染症予防の取り組みを実施しています。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/coronavirus.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：大良（だいら）・高田（たかだ）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：[promotion@metropolitan.jp](mailto: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](#)