プレスリリース
報道関係各位

2021 年 8 月

日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

ホテルで味わう豊穣の秋「北の恵み 北海道」フェア

～ホテルメトロポリタン直営 6 つのレストランで同時開催～

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤 茂夫）では北海道産秋の食材を使用したメニューや郷土料理を 9 月 1 日（水）より日本料理・中国料理・伊仏料理・オールデイダイニングの 6 つのレストランで提供いたします。それぞれのレストランでは素材を活かしたコース料理や一品料理、ビュッフェ料理が登場いたします。この秋、食材の宝庫北海道より届く北の恵みをご堪能ください。

■実施店舗

1F オールデイダイニング「クロスダイン」:ビュッフェが主体の親子3世代で楽しめるレストラン。

2F 日本料理「花むさし」:会席料理など伝統ある日本料理を提供。慶事や法事などに最適な個室も充実。

2F 四季彩茶寮「旬香」:炙り・炭火と鉄板焼きが自慢の店舗。カウンター席でお一人様でも楽しめます。

2F 中国料理「桂林」:辛味の中にコクと旨味が広がる四川料理をご用意。

25F キュイジーヌ「エスト」:本格イタリアンにフレンチの技法をちりばめた最上階のレストラン。

25F ダイニング&バー「オーヴェスト」:カジュアルな雰囲気のなか、夜景と共にお食事が楽しめます。

■オールデイダイニング「クロスダイン」

9月1日（水）～9月30日（木）

タイムサービスが復活

専門シェフによる和・洋・中・スイーツがランチビュッフェで全50種類、ディナービュッフェで全60種類の料理が並ぶオールデイダイニング「クロスダイン」。今回の目玉は時間限定でシェフのスペシャリティを提供する「タイムサービス」が復活。ランチタイムは海鮮丼、ディナータイムはサーモン入り3種の握り寿司をお楽しみいただけます。また、ランチタイムにはお一人様におひとつ「蟹と鮭の茶碗蒸し」をテーブルサービスにて、ディナータイムには「紅ずわい蟹」をビュッフェにて常時提供いたします。
その他北海道の食材を使用した料理や名物料理を「日本料理」、「中国料理」、「西洋料理」、「スイーツ」それぞれの専門シェフが提供いたします。

（メニュー一例）

・北海道産ホワイトコーンのクリームスープ	・北海道産マチルダポテトのクリームグラタン
・石狩鍋	・野菜とチキンのスープカレー
・北海タラコと茸の塩焼きそば	・北海道中札内田舎どり胸肉の低温調理 ラビコットソース
・豚肩ロース肉ジンギスカン風	・メロンショートケーキ
・赤肉メロンゼリー	・北海道産生クリームのテリーヌフロマージュ

平日ランチビュッフェ　大人3,500円　シニア3,100円　小学生1,900円　幼児(4～6歳)950円

土日祝ランチビュッフェ　大人3,900円　シニア3,500円　小学生2,100円　幼児(4～6歳)1,000円

ディナービュッフェ(土日祝限定)　大人5,000円　シニア4,500円　小学生2,400円　幼児(4～6歳)1,100円

■日本料理「花むさし」

9月1日（水）～10月31日（日）

ランチタイムには小鉢、御膳、デザートがセットになった「北海道御膳」をご用意。北海道産の海鮮を使ったバラちらし、北海道産秋刀魚肝柚庵焼き、雪下インカの目覚めと十勝マッシュルームのベーコンチーズ焼きなど旬の味覚がお楽しみいただける贅沢なセット。

北海道御膳　4,700円(税サ込)

先付、お椀、造り、組肴、煮物、進肴、食事、デザートまでの会席料理。10月は秋刀魚や秋鮭、ボタン海老、北海たこなどの海鮮やホエイ豚、十勝マッシュルーム、インカのめざめなど北海道の海、山の食材を「北海道会席」として盛り込みました。おすすめは熱した石の上で北海道産の海鮮を焼いて酒盗餡をかける石焼き。香りだけで食欲をそそられます。

北海道会席　12,500円(税サ込)

＊画像は10月の内容。9月は内容が変更になります。

■四季彩茶寮「旬香」

9月1日（水）～10月31日（日）

北海の鰤や帆立貝、いくらなどの海鮮６種類がぎっしり詰まった丼ぶりセットや前菜5種盛り、刺身、海鮮焼き、メインディッシュ、食事、デザートのコースでお届けする「北海道コース」をご用意。帆立貝の七輪焼きやボタン海老、真いかを炭火で焼いた海鮮焼き、鉄鍋で十勝若牛を焼いたサイコロ焼きは絶品。

北海道コース　11,000 円(税サ込)

海鮮丼セット 3,300 円(税サ込)

■中国料理「桂林」

9 月 1 日（水）～10 月 31 日（日）

「ふかひれ入りコーンスープ」や柔らかく甘みが特徴の「北海道産ホエイ豚とジャガイモ 黒胡椒炒め」、「ずわい蟹肉と豆腐煮込み」など北海道の食材をふんだんに使用した「北海道ランチコース」はデザートを含め全 8 品の満足なコース。お食事は「イクラ炒飯」または「イカスミ焼きそば」または「シラスのお粥」からお選びいただけます。

北海道ランチコース 4,400 円(税サ込)

蒸しウニを添えたふかひれ姿煮や肉厚の北海道産帆立貝を濃厚なバターミルクで炒めた料理のほか「北海道産牛ロース 四川唐辛子炒め」など北海道を代表する豪華食材をこのコースに詰め込みました。最後のお楽しみデザートにも「北海道産牛乳の杏仁豆腐、クリームチーズと桂花のムースケーキ」の 2 種をご用意しました。

北海道全席 12,500 円(税サ込)

■キュイジーヌ「エスト」

9 月 1 日（水）～10 月 31 日（日）

前菜、パスタまたはリゾット、お魚料理、お肉料理、デザートワゴンのランチコース「Pranzo B」はおすすめの逸品。「枝幸産帆立貝とシャンピニオン、青リンゴのロザス クーリーオマールと熟成バルサミコソース」は帆立貝ときのこ、青りんごを積み重ねた前菜。食感とソースの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。
また、ディナーコース「Sera」の前菜「北海道産ボタン海老のタルターラ 極上塩水ウニのアクセント」やメインのお肉料理「国産牛(ドライエイジングビーフ)のビステッカ 軽いジュをソースで」は見た目も鮮やかな逸品。「北海道赤平市産ワインラムのロティ ポルチーニ茸のカポナータ」など全 4 品からお選びいただけます。
Pranzo B 6,400 円(税サ込)

Sela 13,500 円(税サ込)

■ダイニング&バー「オーヴェスト」

9 月 1 日（水）～10 月 31 日（日）

ランチコース「ヴィヴァーチェ」は「前菜盛り合わせ」または「北海道北見産オニオンのスパニッシュグラタンスープ」よりお選びいただき、メイン料理はオーブンでじっくり火入れをした「標津産秋鮭と香草パン粉のアル・フォルノ」または柔らかい肉質の知床鶏をイタリア産ワインでじっくり煮込んだ「知床鶏とモンテプルチアーノダブルッツオのコック・オーヴァン」よりお選びいただけます。食後はデザートワゴンよりお好きなものをお楽しみいただけるカジュアルなランチスタイルです。

また、ディナーコース「アダージオ」は「前菜盛り合わせ」後に、繊細な香りとコクのあるクリーミーな味わいの北海道モッツァレラチーズボッコンチーニなどを使用したパスタ、メイン料理もお魚や「中札内村産白樺ポークの備長炭炙り」など 3 種類からそれぞれおひとつお選びいただけ、最後はシェフパテシエのおすすめデザート盛り合わせで締めくくります。

ヴィヴァーチェ 3,900 円(税サ込)

アダージオ 6,600 円(税サ込)

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
HP: https://ikebukuro.metropolitan.jp/最新情報は SNS でも配信しております。facebook Instagram