

報道関係各位  
プレスリリース



2022 年 6 月 10 日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン

新幹線イヤー2022  
SHINKANSEN YEAR

山形新幹線開業 30 周年記念

新幹線イヤー2022 特別企画

～山形新幹線開業 30 周年記念～

## 「山形フェア」開催



JR 東日本グループである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、2022 年 6 月 27 日（月）から 7 月 18 日（月・祝）までの期間、山形県の食材や郷土料理などを提供する「山形フェア」をオールデイダイニング「クロスサイン」、四季彩茶寮「匂香」にて開催いたします。JR 東日本が展開する「新幹線イヤー2022」記念企画と題し、7 月 1 日に 30 周年を迎える山形新幹線を記念し山形県にフィーチャーします。食の王国山形の肉、野菜、お米などを使用した美食の旅へご案内します。お料理に合わせた美酒とともに心ゆくまで堪能ください。



オールデイダイニング「クロスサイン」



四季彩茶寮「匂香」

- フェア名：「～山形新幹線開業 30 周年記念～ 山形フェア」
- 開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスサイン」  
2F 四季彩茶寮「匂香」
- 開催期間：2022 年 6 月 27 日（月）～7 月 18 日（月・祝）※一部除外日あり
- 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。

協力：おいしい山形推進機構

<公式 Instagram アカウント> @yamagata\_nmai



## ●1F オールデイダイニング「クロスダイン」

里山に恵まれている山形県は、山の幸、伝統野菜の宝庫であり、きれいな水と空気、昼夜の寒暖差など好条件のなかで生産されたお米や果樹、畜産物が豊富です。和食・洋食・中国料理・スイーツの各専門シェフが伝統や技法を守りながら山形県の食材をふんだんに使用しご提供します。伝統的な郷土料理の“芋煮”を和食料理で、山形を誇るブランド米“雪若丸”を使った“パイ包み焼き”を洋食料理で、盆地で暑い地方からの発想を基に名物となった“冷やしラーメン”を中国料理でお楽しみいただけます。



山形名物 芋煮



山形県産きのこと雪若丸のパイ包み焼き



山形名物 冷やしラーメン

### -ランチビュッフェ-

お時間限定の「タイムサービス」では、中国料理から“山形県産野菜入りふかひれ丼”が登場します。山形県産の野菜やきのことふかひれを醤油ベースのあんかけで仕上げました。また、ランチタイム限定のおすすめスイーツ“山形県産黄桃のタルト”はアーモンドクリーム、カスタードの上にシロップ漬けた黄桃の果肉をたっぷり乗せました。

#### <タイムサービスメニュー>

「山形県産野菜入りふかひれ丼」  
(お一人様につき一皿)

#### ●タイムサービスメニューご提供時間

<平日> 12:30p.m.～

<土日祝> ①12:30p.m.～/②2:30p.m.～

※なくなり次第終了となります。



#### ■ 時 間

<平 日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> ①11:30a.m.～1:10p.m. ②1:45p.m.～3:25p.m. (100分・2部制)

※今後の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。

#### ■ 料 金

<平日>

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 大人              | ¥ 3,500 |
| シニアご優待 (65 歳以上) | ¥ 3,150 |
| お子様ご優待 (小学生)    | ¥ 1,900 |
| (4～6 歳)         | ¥ 950   |
| JR ホテルメンバーズ     | ¥ 3,150 |

<土日祝>

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 大人              | ¥ 3,900 |
| シニアご優待 (65 歳以上) | ¥ 3,500 |
| お子様ご優待 (小学生)    | ¥ 2,100 |
| (4～6 歳)         | ¥ 1,000 |
| JR ホテルメンバーズ     | ¥ 3,500 |

#### ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/yamagata\\_fair\\_lunchbuffet\\_.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/yamagata_fair_lunchbuffet_.html)



## -ディナービュッフェ-

ディナータイムの「タイムサービス」は、中国料理から“山形県産牛肉の甜麺醤炒め 蒸しパン挟み”が登場します。甘みのある甜麺醤で炒めた牛肉は、ふんわりと口当たりの良いパンと相性良く、食べ応えのある逸品です。ディナータイム限定のおすすめスイーツは“山形県産白桃のシャルロット”。酸味の効いた赤桃ピューレのムースの上に山形県産の白桃を繊細に飾りつけました。

### <タイムサービスメニュー>

「山形県産牛肉の甜麺醤炒め 蒸しパン挟み」  
(お一人様につき一皿)

#### ●タイムサービスメニューご提供時間

6:30p.m.～

※なくなり次第終了となります。



#### ■ 時 間

<金曜日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> 5:30p.m.～9:00p.m.

※今後の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。

#### ■ 料 金

<金曜日>

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 大人              | ¥ 4,300 |
| シニアご優待 (65 歳以上) | ¥ 3,850 |
| お子様ご優待 (小学生)    | ¥ 2,200 |
| (4～6 歳)         | ¥ 1,050 |
| JR ホテルメンバーズ     | ¥ 3,850 |

<土日祝>

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 大人              | ¥ 5,000 |
| シニアご優待 (65 歳以上) | ¥ 4,500 |
| お子様ご優待 (小学生)    | ¥ 2,400 |
| (4～6 歳)         | ¥ 1,100 |
| JR ホテルメンバーズ     | ¥ 4,500 |

#### ◆ディナーフリードリンクプランもご用意しています。1 名様 ¥ 2,750

ビール・カクテル・ワイン・焼酎・梅酒・ウイスキー

※料金には消費税が含まれております。

(ビュッフェはセルフサービスの為サービス料を頂戴しておりません。)

#### ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/yamagata\\_fair\\_dinnerbuffet\\_.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/yamagata_fair_dinnerbuffet_.html)

・仕入れによりメニュー内容が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「クロスサイン」

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。ティータイムはケーキセットやカフェを、夜はバーとしてもお楽しみいただけます。店内は広々としたスペースで歓送迎会やお誕生日会などのパーティーにも最適です。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/index.html>

## ●2F 四季彩茶寮「旬香」

ライブキッチンから織り成す炭火焼きや鉄板焼き、炙り焼きで調理した一品料理を揃えました。山形新幹線停車駅の大宮～新庄間の中から山形県、福島県、栃木県の日本酒・夏酒を利き酒師のスタッフが厳選し、日替わりでご用意いたします。料理と日本酒のマリアージュをぜひご堪能ください。

### ■ 時 間

<平日>

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.

<土・日・祝>

11:30a.m.～9:30p.m. (ラストオーダー9:00p.m.)

\*ランチラストオーダー2:30p.m.一品料理・喫茶ラストオーダー4:30p.m.、ディナーコースラストオーダー8:30p.m.

### ■ 一品料理

#### **「山形牛の溶岩焼き」 ¥8,400**

熱々の溶岩でお好みの焼き加減でお召し上がりいただけます。目の前で焼き上がる音や香りを目、耳、鼻、五感でお楽しみください。



### ■ 一品料理

#### **「姫竹の子豚バラ巻きの炭火焼き」 ¥2,200**

山形県産の姫竹の子を炭火で焼いた豚バラ肉で巻き、竹の子の甘みと肉の香ばしさを感じていただける一品。お酒との相性も抜群です。



### ■ 一品料理

#### **「薄皮丸茄子の揚げ出し」 ¥1,300**

山形県の伝統野菜である丸茄子は、薄皮で口当たりがよく、優しい味のお出汁で炊き上げました。大根おろしと一緒にさっぱりとお召し上がりいただけます。



### ■ 一品料理

#### **「おつまみ 3 種盛り合わせ」 ¥1,100**

だしのせ奴・おみ漬け・枝豆

だしやおみ漬けなど山形ならではのつまみ 3 種はお酒の宛てに最適です。日本酒に合わせてゆっくりと至福の時をお過ごしください。







## ■日本酒

お米の産地としても有名な山形県の日本酒・夏酒を中心に  
 利き酒師のスタッフが厳選し、日替わりでご用意いたします。

一合 ￥1,700

・十四代  
 ・山形正宗  
 ・楯野川 など

※入荷状況により品切れとなる場合がございます。

## ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/yamagata\\_osusume\\_menu.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/yamagata_osusume_menu.html)

## ●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。躍動感のある炙り＆鉄板焼カウンターで  
 は料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイ  
 ニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。お食  
 事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など飲み物  
 も豊富に取り揃えています。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.html>



**期間中「ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント友だち追加キャンペーン」を実施します。  
 対象のお客さまに山形県産のブランド米「雪若丸」をプレゼント！**



ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウントの友だちになっていただき、期間中に  
 オールデイダイニング「クロスダイニング」、四季彩茶寮「旬香」にて“山形フェア対象  
 メニュー”をお召し上がりいただいたお客さまへ抽選で300名様に山形県産  
 のブランド米「雪若丸」キューブ米をプレゼントいたします。

※無くなり次第終了となります。

＜ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント＞  
<https://lin.ee/wnYz4xb>



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つ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）・小宮（こみや）

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](#)