

夏の贅を食べ尽くす オールデイダイニング「クロスダイн」 “サマースペシャルビュッフェ”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）オールデイダイニング「クロスダイн」では 2022 年 7 月 19 日（火）～8 月 31 日（水）の期間限定で暑い夏に英気を養っていただきたく夏の食材をテーマにした“サマースペシャル”ランチ&ディナービュッフェを開催いたします。また、8 月 11 日（木・祝）～16 日（火）のお盆期間中は特別企画として鉄板台で黒毛和種牛、国産の豚肉や鶏肉、旬の夏野菜を目の前で焼き上げサーブいたします。和・洋・中・スイーツの各専門シェフによる豊富な料理の数々をご家族やご友人と夏の思い出に。



【サマースペシャル】ランチ&ディナービュッフェ

■期間：2022 年 7 月 19 日（火）～8 月 31 日（水）※一部除外日あり

お盆期間「Meet to Meat 開催」：8 月 11 日（木・祝）～16 日（火）

■場所：1F オールデイダイニング「クロスダイн」

■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。

【サマースペシャル】ランチビュッフェ



スイカジュースにトマトのピューレを加え、ガスパチョ風に仕上げた“冷製スイカのスープ”は甘みと酸味のバランスを調えた一品です。“冷やしおでん”は夏らしく涼風に薄口仕立てでスッキリと。変わり種のトマトもおおすすめです。中国のたまり醤油を使って黒く仕上げた“叉焼入り黒炒飯”は見た目よりもあっさりとお召し上がりいただけます。



冷製スイカのスープ

冷やしおでん

叉焼入り黒炒飯

.....
お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」が楽しめます。

<タイムサービスメニュー>

「とうもろこしのババロア仕立て ずわい蟹飾り」
(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> 及び <8/11 (木・祝) ～8/16 (火)>

①12:30p.m.～／②2:30p.m.～

※なくなり次第終了となります。



.....

■ 期間：毎日開催

■ 時間：＜平日＞ 11:30a.m.～2:30p.m.

＜土日＞ 及び ＜8/11（木・祝）～8/16（火）の期間中＞（100分・2部制）

① 11:30a.m.～1:10p.m. ② 1:45p.m.～3:25p.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：＜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＞

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

＜8/11（木・祝）～8/16（火）＞

大人 ￥4,200

シニアご優待（65歳以上） ￥3,750

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 ￥3,750

■ 公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/summerSP_lunchbuffet_.html

【サマースペシャル】ディナービュッフェ



ライブキッチンより揚げたての“天ぷら”や新鮮なネタののった“握り寿司”をお楽しみください。“苦瓜と牛肉の山椒辛子炒め”は山椒が効いたスパイシーな味付けでお酒にもピッタリ。“トロピカルフルーツタルト”はマンゴー、パイナップル、キウイなどのトロピカルフルーツをふんだんにのせた爽やかなフルーツタルトです。



握り寿司 2 種



苦瓜と牛肉の山椒辛子炒め



トロピカルフルーツタルト

<タイムサービスメニュー>

「とうもろこしのババロア仕立て ずわい蟹入りオマールのジュレ」
(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

<金・土・日> 6:30p.m.~

<8/11 (木・祝) ~8/16 (火) >

①6:00p.m.~/②8:00p.m.~

※なくなり次第終了となります。



■期間：金・土・日及び 8/11 (木・祝) ~8/16 (火)

■時間：<金曜日> 6:00p.m.~9:00p.m.

<土日> 5:30p.m.~9:00p.m.

<8/11 (木・祝) ~8/16 (火) の期間中>

①5:00p.m.~7:00p.m. ②7:30p.m.~9:30p.m. (120 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：<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>

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

<8/11 (木・祝) ~8/16 (火) >

大人	¥5,200
シニアご優待 (65 歳以上)	¥4,700
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	¥4,700

◆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/summerSP_dinnerbuffet_.html

【お盆期間限定：Meet to Meat 開催】8月11日（木・祝）～8月16日（火）

Meet to Meat

期間限定スペシャルメニューとして鉄板焼きをご提供いたします。

鉄板台で黒毛和種牛や国産の豚肉や鶏肉、夏野菜をお客さまの目の前で焼き上げるライブパフォーマンスをお楽しみください。食欲をそそる芳ばしい香りにお食事もお酒も進むこと間違いなしです。4種類の自家製ソースでお召し上がりください。



サマードリンクセレクション

夏らしいカラフルなオリジナルカクテルもお楽しみいただけます。アルコールの苦手な方もカクテル気分を味わっていただけるようノンアルコールカクテルもご用意しました。お仲間やご家族での暑気払いなどお食事に彩りを添えて。



写真左から ＜ノンアルコール カクテル＞

- ・レインボーダイン ￥1,050
- ・シトラス スカッシュ ￥1,050

＜オリジナル カクテル＞

- ・アペリティフ トニック ￥1,100
- ・ブルー サンシャイン ￥1,100
- ・コーヒーブレイク ￥1,100

＜生ビール＞

- ・サントリー ザ・プレミアム・モルツ 香るエール ￥900
- ・サントリー ザ・プレミアム・モルツ ￥1,100



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。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 HP

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/index.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。
- ・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。)

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）・小宮（こみや）

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](#)