

ダイニング&バー「オーヴェスト」 Spain Food Festival 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）ダイニング&バー「オーヴェスト」は 2022 年 9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）の期間、「Spain Food Festival」を開催いたします。イタリア料理を主にするオーヴェストにスペイン料理のエッセンスを取り入れた初の試みのフェアとなります。料理長 齊藤が以前従事していたスペイン料理店にて受け継いだ師の教えを基にカタルーニャ地方の料理をベースにご提供します。サングリアなどスペインらしいワインと合わせ情熱的な料理の数々をホテル最上階の景色とともに楽しみください。



～Spain Food Festival～

- 期間：2022 年 9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）
- 場所：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」
- 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。

スペインと言えば誰もが連想するピンチョスやタパスをディナーコースでは 8 種の盛り合わせで、ランチコースでは 6 種の盛り合わせでご提供いたします。なかでも料理長おすすめの“ハモンクロケッタ”は生ハムの塩味とクリーミーなソースの相性が良い思わず笑みの出てしまう逸品。スペイン風オムレツ“根菜のトルディージャ”は彩りあふれる目にも美しい仕上がりです。スペイン風冷製トマトスープ“サルモレホ”は飲むサラダと言われているアンダルシア地方の一品や、サルスエラ（ブイヤベース）で炊いた“カタルーニャ風魚介のパエージャ”をホテルらしい盛り付けにてご提供します。

<ディナーコース>

Dgustation ～ディグスタシオン～

- 料金 ¥6,600（前菜、スープ、パスタまたはパエリア、魚または肉、ドルチェ）

¥8,500（前菜、スープ、パスタまたはパエリア、魚、肉、ドルチェ）

- メニュー

美食家のピンチョス 8

サルモレホ

カタルーニャ風魚介のパエージャ

または

スパゲッティーニ 松阪ポークのカサレーゼ風

真鯛のピルピル ブランダーラとピキージョピーマン

イベリコ豚のプランチャ トリンチャット シェリーソース

または

黒毛和種和牛ロースのプランチャ 備長炭炙り トリンチャット 追加料金+ ¥3,500

スパニッシュドルチェ ミスト



■ 公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/d_gustation.html

<ランチコース>

Vivace ～ヴィヴァーチェ～

- 料金 ¥3,900（全 3 品）

- メニュー

美食家のピンチョス 6

または

サルモレホ

真鯛とあさりのスケルト

または

イベリコ豚のプランチャ トリンチャット シェリーソース

または

黒毛和種和牛もも肉のスコッタディート 備長炭炙り 白トリュフ塩と本山葵 追加料金+ ¥2,500

本日のスパニッシュドルチェ ミスト



プラス ¥ 550 で下記お料理もご追加いただけます。

カタルーニャ風魚介のパエージャ

または

スパゲッティーニ 松阪ポークのカサレーゼ風

■ 公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovest_vivace.html

Salute ～サルーテ～

お選びいただけるお料理とドリンクがついたお得なセットです。お料理はプリフィックスメニュー約 18 品よりおひとり様 2 品、ドリンクもスパークリングワインやカクテルなど 15 アイテムからお選びいただけます。選べるお料理の半数以上をスペイン料理で取り揃えました。女子会や会社帰りのお集まりに皆様で楽しいひと時をお過ごしください。

- 料金 ¥ 6,600 3 Drink Plan
 ¥ 7,500 Free Flowing Plan

●メニュー一例

- ・美食家のピンチョス 8
- ・魚介のサルピコン サラダ
- ・タコのガリシア風
- ・じゃが芋とハモンのトルティージャ アイオリソース
- ・タパタ・ブラバス(ポテトフリット、アイオリ、ブラバソース)
- ・ハモンセラノとイベリコチョリソ パンコントマテ
- ・ハモンクロケッタ(スペイン生ハムコロケ)
- ・海老のアヒージョ バケット添え
- ・バスク風チキンの煮込み
- ・イベリコ豚のプランチャ トリンチャット シェリーソース 追加料金+ ¥ 800
- ほか



■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/salute_ovest.html

サングリア

採れたての果実で作られたフレッシュなグレープジュース、アラン・ミリア(alain milliat)に、ライム、グレープフルーツ、オレンジ、洋なし、ラズベリーと色鮮やかなフルーツを漬け込み、スペイン産のワインと合わせてオリジナルワインカクテルに仕上げます。お料理に合わせてお楽しみください。

- ・シトラスと洋梨のサングリア (写真左)
 - ・ベリーとオレンジのサングリア (写真右)
- 各 ¥ 1,600



■公式 WEB サイト

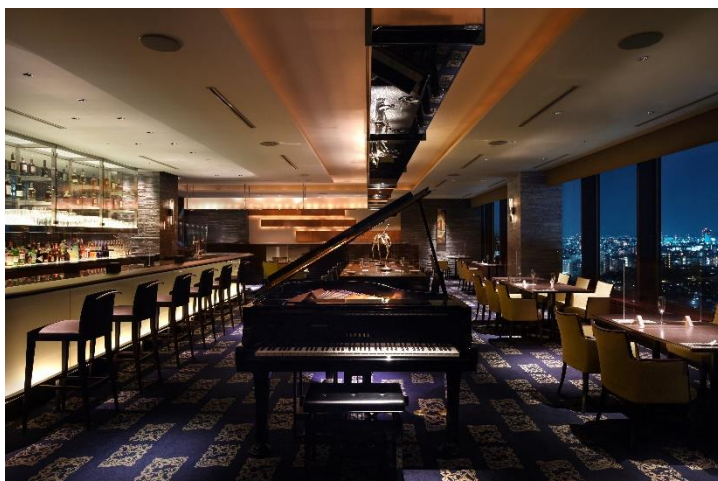
https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovest_cocktails_9_10_2022.html

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。
※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

ダイニング&バー「オーヴェスト」料理長 齊藤 陽一（さいとう よういち）

1989 年ホテルメトロポリタンに入社。その後、ホテル日航東京や東京ドームホテルの開業準備に携わる。東京ドームホテルでは、宴会のシェフやイタリアンレストラン「アーティストカフェ」のシェフを経験。また、ヒルトン東京お台場にてバンケット料理長などを歴任。

2020 年日本ホテル株式会社へ入社。同年 5 月よりキューズ「エスト」・ダイニング&バー「オーヴェスト」の料理長に就任。お客さまに常に記憶に残るお料理と感動を与えるパフォーマンスの提供をモットーとしホスピタリティー溢れるサービスと『再来店したい』と思えるレストラン作りを大切にしている。



ダイニング&バー「オーヴェスト」

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。

ランチはカジュアルなイタリアンをお楽しみいただけるお得なコース、ディナーはコースやお酒と合う多彩なア・ラ・カルトをご用意。地上 100m からの夜景をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

<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：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](#)