

和・洋・中専門シェフによるスペシャリテを味わう オールデイダイニング「クロスダイン」 “シェフズ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「クロスダイン」では 2023 年 1 月 4 日（水）～2 月 28 日（火）の期間、新しい年の幕開けに和・洋・中・スイーツの各専門シェフが腕によりをかけたスペシャリテをご提供する“シェフズスペシャル”ランチ&ディナービュッフェを開催いたします。お時間限定でご提供するタイムサービスでは肉や魚介の旨みを存分に、スイーツでは旬を迎える苺をふんだんに使った数々を心ゆくまでお召し上がりください。



【シェフズスペシャル】ランチ&ディナービュッフェ

※1 月のビュッフェイメージ

- 期間：【第一弾】2023 年 1 月 4 日（水）～1 月 31 日（火）
【第二弾】2023 年 2 月 1 日（水）～2 月 28 日（火）
- 場所：1F オールデイダイニング「クロスダイン」
- 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。

＜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](#)

【シェフズスペシャル】ランチ&ディナービュッフェ <1月>

和・洋・中の各専門シェフより月替わりでスペシャルティをご提供いたします。和食より“真鱈柚子鍋”。淡泊で食べやすい鱈と柚子を効かせた塩ベースの出汁はさっぱりと召し上げられる飽きのこない一品です。洋食では鶏肉と相性のよい香草の香りが豊かに広がる“清流鶏もも肉の香草パン粉焼き”を。中国料理からはやわらかく煮込んだ豚肉が何度も食べたくなる“国産豚肩ロース やわらか煮”。料理長 厚澤のご家庭で手軽に再現できるレシピ動画を料理横に設置するPOPよりご覧いただけます。



<和食> 真鱈柚子鍋



<洋食> 清流鶏もも肉の香草パン粉焼き



<中国料理> 国産豚肩ロース やわらか煮

..... タイムサービス

ランチタイムからは魚介とふかひれの旨みとコクがあふれるスープをお届けいたします。ふかひれの食感を楽しみながらお召し上がりください。ディナータイムは蝦夷鮑を豪華に使用し、香りづけのノイリー酒で蒸し焼きに仕上げました。やわらかな食感をお楽しみください。

<ランチタイム>

「魚介入り ふかひれスープ」

(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。



<ディナータイム>

「蝦夷鮑のノイリー酒蒸し」

(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

<金曜日> 6:30p.m.

<土日祝> ①6:00p.m./②8:00p.m.

※なくなり次第終了となります。



【シェフズスペシャル】ランチ&ディナービュッフェ <2月>

洋食からはあっさりとした白身魚と季節感ある梅の香りとともに帆立貝や海老から抽出されたスープが身体に沁みわたる“白身魚のナージュ仕立て 淡い梅の香りを添えて”。和食では“スペアリブと大根煮（沖縄ソーキ風）”を。じっくりと煮込んだ豚肉はホロホロで心も身体も温まる一品。中国料理からは“五年物の陳皮を使った広東風豚ひき肉蒸し”。“陳”とは、「年月を経た」という意味で、一定の温度と湿度で管理され熟成された香りが良く価値の高い薬膳食材です。柑橘の香りと一緒にお楽しみください。



<洋食> 白身魚のナージュ仕立て 淡い梅の香りを添えて

<和食> スペアリブと大根煮（沖縄ソーキ風）

<中国料理> 五年物の陳皮を使った広東風豚ひき肉蒸し

..... タイムサービス

ランチタイムは鉄板で焼き上げ芳ばしい香りが食欲をそそる黒毛和牛にハーブや香辛料を混ぜ合わせたオリジナルの合わせバターを添えてご提供します。ディナータイムからは目にも美しいうぐいす色の庵かけが色鮮やかな逸品。百合根のホクホクとした食感とともにお楽しみください。

<ランチタイム>

「黒毛和牛鉄板焼き カフェ・ド・パリ風」
（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。



<ディナータイム>

「百合根まんじゅう うぐいす庵かけ」
（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

<金曜日> 6:30p.m.

<土日祝> ①6:00p.m./②8:00p.m.

※なくなり次第終了となります。



■ 料 金

ランチ	1/4~2/28 平日	1/4~2/28 土日祝
大人	¥3,500	¥3,900
シニア(65 歳以上)	¥3,100	¥3,500
お子様(小学生)	¥1,900	¥2,100
お子様(4~6 歳)	¥950	¥1,000

ディナー	1/4~2/28 金曜日	1/4~2/28 土日祝
大人	¥4,300	¥5,000
シニア(65 歳以上)	¥3,800	¥4,500
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4~6 歳)	¥1,050	¥1,100

◆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。)

※JR ホテルメンバーズ様ご優待価格はご用意ございませんので、予めご了承ください。

■ 時 間 : ランチ

<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)

■ 時 間 : ディナー

<金曜日> 6:00p.m.~9:00p.m.

<土日祝> 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。

・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。

■ 公式 WEB サイト

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



1F オールデイダイニング「クロスダイ」

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>

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>