

報道関係各位
プレスリリース

2023 年 4 月 21 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

～日本のうまいもの～

「青森・岩手フェア」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、2023 年 5 月 8 日（月）から青森県と岩手県の食材や郷土料理などを提供する「青森・岩手フェア」をオールデイダイニング「クロスサイン」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて開催いたします。昨年も開催した同フェアは大変ご好評いただき、本年も開催が決定いたしました。緑あふれる大地、清らかな川、豊かな海、健康な土地から作られる青森県と岩手県の食材が織りなす「うまいものたち」をご紹介します。



- フェア名 ：「青森・岩手フェア」
- 開催店舗 ： 1F オールデイダイニング「クロスサイン」
2F 日本料理「花むさし」
四季彩茶寮「匂香」
- 開催期間 ： 2023 年 5 月 8 日（月）～7 月 2 日（日）
- 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：青森県
岩手県

●1F オールデイダイニング「クロスダイン」

岩手県産の「みちのく清流鶏」を柔らかく焼き上げ、マッシュルームペーストで味に深みを出し、グラタン風に仕上げた「クリームマッシュルームソース焼き」はみちのく清流鶏の柔らかい食感とクリームソースのバランスがとれた味わいをお楽しみください。青森県南東部から岩手県北中部の郷土料理「ひつつみ」は、しっかりこねた薄くコシのある生地と、野菜を煮込んだ一品です。今が旬の青森県産帆立貝は、中国料理の調味料「沙茶醬」で旨味と辛みのある料理に仕上げました。日本料理・西洋料理・中国料理・スイーツの各専門シェフの珠玉の料理の数々を余すことなくご堪能ください。



みちのく清流鶏のクリームマッシュルームソース焼き



ひつつみ



青森県産帆立貝の沙茶醬炒め

タイムサービス

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」がお楽しみいただけます。

<ランチタイム サービスメニュー>

白神山地のふもとで育った青森県の「深浦サーモン」をネギトロと合わせ食べやすいサイズのどんぶりでご提供します。色味もきれいで上質な脂と旨味がのった「深浦サーモン」をご堪能ください。



「青森県深浦サーモンのネギトロ丼」

(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。

<ディナータイム サービスメニュー>

牛肉の旨味を閉じ込め丁寧に焼き上げた岩手県産日高見牛と赤ワインで炊き上げバルサミコベースのオリジナル寿司酢を絡めた洋風寿司。ほんのり香る赤ワインと日高見牛のマリアージュをお楽しみください。



「岩手県産日高見牛と赤ワインライスの洋風握り」

(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> 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。

「青森・岩手フェア」ランチ&グランドディナービュッフェ

■ 料 金

ランチ	平日	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	金曜日	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 ¥3,000

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。)

■ 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)

※7 月 2 日(日)のグランドディナービュッフェは 5:00p.m.～8:00p.m.(120 分)

※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。

※メニュー例は 5 月 8 日から 5 月 31 日までとなります。6 月メニューは HP よりご確認くださいませ。

・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/aomori_iwate_fair_buffet.html



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 WEB サイト

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

●2F 日本料理「花むさし」

日本料理「花むさし」では青森県、岩手県の食材や郷土料理などを盛り込んだ「特別会席」、「青森・岩手御膳」をご提供いたします。ゆったりとした時の流れを感じさせる落ち着いた空間で、伝統ある日本料理をご堪能下さい。

青森・岩手フェア「料理長特別会席」 ￥13,000 前菜、お椀、造り、組肴、進肴、強肴、食事、デザート

三陸地方の郷土料理で漁師が浜で獲ったうにや鮑を煮たのがはじまりという青森県の「いちご煮」をトマトをお釜に見立て仕上げました。また、今が旬の岩手県産帆立貝を石焼きでご提供します。貝の甘みと磯の香りが感じられる逸品です。青森・岩手の魅力をたっぷりのご堪能ください。



青森・岩手フェア「ランチ御膳 宝珠」 ￥4,900 先付、八寸、酢の物、刺身、進肴、焼物、揚げ物、食事、デザート

青森県産「奥入瀬ガーリックポーク」の味噌グラタンや帆立貝のわっぱ飯、ひつまみなど、青森県と岩手県の食材をちりばめた御膳をお楽しみください。

■ 時 間

<火曜日～土曜日>

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.

<日曜日>

ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (ラストオーダー2:30p.m.)

※毎週日曜日はディナー営業休止※毎週月曜日は休業日となります。(4/30(日)・5/1(月)は営業いたします。)

※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。

※メニュー例は5月9日から5月31日までとなります。月によりメニュー内容が異なります。

・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/hanamusashi/menu/index.html>

2F 日本料理「花むさし」

素材の持ち味をいかした繊細な味つけ、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした料理をご賞味いただけます。本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。ゆったりとした時の流れを感じさせる落ち着いた空間で、伝統ある日本料理をお楽しみください。

公式 WEB サイト

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

●2F 四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮「旬香」では、素材がもつ旨みをいかした七輪仕立ての逸品や、鉄板焼き料理をご提供する四季彩コースを「青森・岩手フェア」と題してご提供します。また、ア・ラ・カルトや厳選した日本酒のご用意もございますのでお好みに合わせてご堪能下さい。

「四季彩コース」 ￥7,000

先付、造り、鉄板焼き、七輪、食事、デザート

七輪にてご用意する「岩手県産あい鴨のつみれ鍋」は濃厚な赤身の旨味と柔らかな肉質が特長の岩手がもつみれにし、たつぷりのきのこを使用し風味よく仕上げました。その他、青森県産の黒ニンニクを使用した「長芋と黒ニンニクの豚バラ巻き揚げ」や「帆立貝とわかめバター焼き」等をお楽しみいただけます。



ア・ラ・カルト

- ・岩手県産帆立貝の浜焼き ￥1,500
- ・豚バラと長芋・黒ニンニク重ねオープン焼き ￥2,000
- ・青森県産ガーリックポークの炭火焼き 又は 鉄板焼き ￥2,000

「本日の厳選日本酒」

一合 ￥1,800

青森・岩手より唎酒師が厳選した地酒をご用意いたします。

※入荷状況により品切れとなる場合がございます。

■ 時 間

＜火曜日～土曜日・祝日＞

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.

＜日＞

ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (ラストオーダー2:30p.m.)

※毎週日曜日はディナー営業休止※毎週月曜日は休業日となります。(4/30(日)・5/1(月)は営業いたします。)

※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。

※メニュー例は5月9日から5月31日までとなります。月によりメニュー内容が異なります。

・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/shunka/menu/aomori_iwate_shikisaicourse.html

2F 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。

対象のお客さまに青森県のりんご茶やほたての珍味、岩手県のお米やサヴァ缶などを抽選でプレゼント！

<ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント>にて新たに友だち追加いただいたお客さま>

“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」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」にて“青森・岩手フェア対象メニュー”をお召し上がりいただきアンケートにお答えいただいたお客さまから抽選で青森県、岩手県の名産品をプレゼントいたします。

<ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント>にてすでに友だちのお客さま>

“ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント”の友だちの皆さまにはアンケート付きのメッセージを配信いたします。ご利用の際には配信メッセージの画面よりアンケートにご回答をお願いいたします。

期間中にオールデイダイニング「クロスダイニング」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」にて“青森・岩手フェア対象メニュー”をお召し上がりいただきアンケートにお答えいただいたお客さまから抽選で青森県、岩手県の名産品をプレゼントいたします。

※数に限りがございます。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>



<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）・原田（はらだ）

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](#)