

日本料理「花むさし」 旬の食材で初夏を感じる会席料理を販売

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）日本料理「花むさし」では、2023 年 6 月 1 日（木）より、旬の食材の美味しさをお楽しみいただける会席料理にて、新たなメニューをご用意いたします。

特選昼会席では、漁が解禁となった若鮎をシンプルに塩焼きで素材の味を活かし、またアスパラガスの鮮やかな緑色を新緑に見立てた新緑豆腐を前菜でご堪能いただけます。また、果肉が密な米茄子を魚介と共に焼き上げた「米茄子クリーム田楽」もおすすめの逸品です。季-とき-会席からはスタミナアップ食材の鰻を「鰻ざく」にて、また食事はさっぱりとお召し上がりいただける「新生姜御飯」など、会席の随所で初夏を感じていただけます。

石焼ステーキ昼会席では旬の味覚に加え、同時期に開催中である「青森・岩手フェア」にちなみ、メインを「いわて牛の石焼き」にご変更も承ります。またブランド米「銀河の雫」も引き続きご用意いたします。

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お楽しみください。



- 期間：2023 年 6 月 1 日（木）～6 月 30 日（金）
※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。

- 場所：2F 日本料理「花むさし」

- 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。



特選昼会席 6,800 円

- 【前菜】 新緑豆腐 穴子寿司 いちじく白和え 鶏松風 新じゃが芋網揚げ
さざえ酒煎り水雲和え おくら土佐煮 枇杷玉子
- 【お椀】 あいなめ真丈 生姜豆腐 ハス芋 木の芽
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【焼物】 若鮎塩焼き 蓼酢 茗荷酢取り
- 【進肴】 米茄子クリーム田楽 海老 アスパラガス 帆立貝 トマト
- 【食事】 新生姜御飯 味噌汁 漬物
- 【デザート】 抹茶プリン フルーツ

.....



季-とき-会席 10,000 円

- 【前菜】 新緑豆腐 鰯棒寿司 鰻ざく 鶏松風 新じゃが芋網揚げ 小茄子田楽
才巻海老からすみチーズ 枇杷玉子
- 【お椀】 あいなめ沢煮仕立て 人参 牛蒡 椎茸 独活 三つ葉
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【煮物】 炊き合わせ 茄子田舎煮 蛸柔煮 小芋 南京 青味 刻み茗荷
- 【焼物】 若鮎塩焼き 谷中生姜 金山寺味噌 蓼酢
- 【揚げ物】 長芋ベーコンチーズ 磯辺揚げ
- 【食事】 新生姜御飯 味噌汁 漬物
- 【デザート】 抹茶プリン



石焼きステーキ昼会席 7,900 円

- 【前菜】 新緑豆腐 穴子寿司 いちじく白和え 鶏松風 新じゃが芋網揚げ
さざえ酒煎り水雲和え おくら土佐煮 枇杷玉子
- 【お椀】 あいなめ真丈 生姜豆腐 蓮麩 木の芽
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【進肴】 若鮎塩焼き 蓼酢 茗荷酢取り
- 【強肴】 石焼き 牛サーロイン 100g または いわて牛の石焼き 80g (+ ¥2,200)
にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
- 【食事】 岩手県産銀河の雫 味噌汁 漬物
- 【デザート】 抹茶プリン フルーツ

■公式 WEB サイト（日本料理「花むさし」メニュー一覧）

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

※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。



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。

お座敷やテーブル席など個室を多彩にご用意しておりますので、お祝いの席やお食事を兼ねたミーティングなど、さまざまな用途にご利用いただけます。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/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）・渡邊（わたなべ）

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](#)