

日本料理「花むさし」 日本の夏に涼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、「料理長特別会席」のメニューを、2023 年 8 月 1 日（火）より涼を感じられるメニューとして販売いたします。

旬の食材を使った季節感あふれ見た目も美しい料理や器の随所から涼やかさを感じることができる、夏真っ盛りの時期にこそおすすめの会席料理をご堪能いただけます。



- 期間：2023 年 8 月 1 日（火）～8 月 31 日（木）
※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。

料理長特別会席 13,000 円

なめらかな口あたりと、しっかりと“うに”の味をご堪能いただける“うにのムース”から始まり、前菜では生ハムを渦のように巻いた“生ハム鳴門”や瓜をすいかのように仕上げた“すいか小メロン”など、夏らしいものに見立てた視覚的にも楽しい品々を揃えました。お椀は旬の茄子を日本料理の技法であるすり流しにし、同じく旬の鰻とかけ合わせました。焼き茄子を使いほんのり香ばしい匂いをのせつつ、きれいな黄緑色を引き出すため焼いていない茄子も合わせるなど手間ひまかけて生み出す色味の上には、牡丹の花のようにふわりと開いた白い鰻が爽やかさを演出します。また、氷細工の器にお造りを盛り付けた“氷室盛り”は見た目も涼やかな一品です。食事は彩り鮮やかでさっぱりとお召し上がりいただける 5 種類の野菜寿司（芽ネギ、しいたけ、赤かぶ、パプリカ、ゴボウ）をご用意しました。特にパプリカのお寿司は珍しく、酢飯に合うように甘酢につけるなど工夫を凝らした味をご賞味ください。



- 【先 付】 うにのムース コンソメジュレ
- 【前 菜】 酒盗長芋 茄子ずんだ和え 鮑磯焼き 茗荷寿司 石垣芋 生ハム鳴門 すいか小メロン
- 【お 椀】 焼き茄子すり流し 牡丹鰻 冬瓜 茗荷
- 【造 り】 氷室盛り 本日のお刺身盛り合わせ
- 【焼 物】 すずきの奉書焼き すだち
- 【煮 物】 鰻の柳川鍋 有馬山椒
- 【揚げ物】 海老 アボカド トマト 巻き揚げ
- 【食 事】 野菜寿司
- 【デザート】 桃のコンポート

■ 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>

日本料理
花むさし

<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）・新藤（しんどう）

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](#)