

報道関係各位  
プレスリリース



2023 年 8 月 2 日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン

**ホテルメトロポリタン**  
**～オールデイダイニング「クロスダイ」リニューアルオープン予約開始日決定～**

**和・洋・中の専門シェフによるビュッフェレストランが装い新たに**

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 18 年間常に人気であり続け、ランチタイムはいつも満席の 1 階レストラン オールデイダイニング「クロスダイ」を 2023 年 9 月 1 日（金）にリニューアルオープンいたします。なお、今までのコンセプト「和・洋・中の専門シェフによるインターナショナルな食の交差点」は継承されます。お客さまの目の前で仕上げるライブパフォーマンスを和・洋・中・スイーツそれぞれのコーナーで実施するため出来たて熱々や作りたてがお楽しみいただけるほか、ホテルならではの味が楽しめます。

なお、ご予約は 2023 年 8 月 7 日（月）10:00a.m.より承ります。

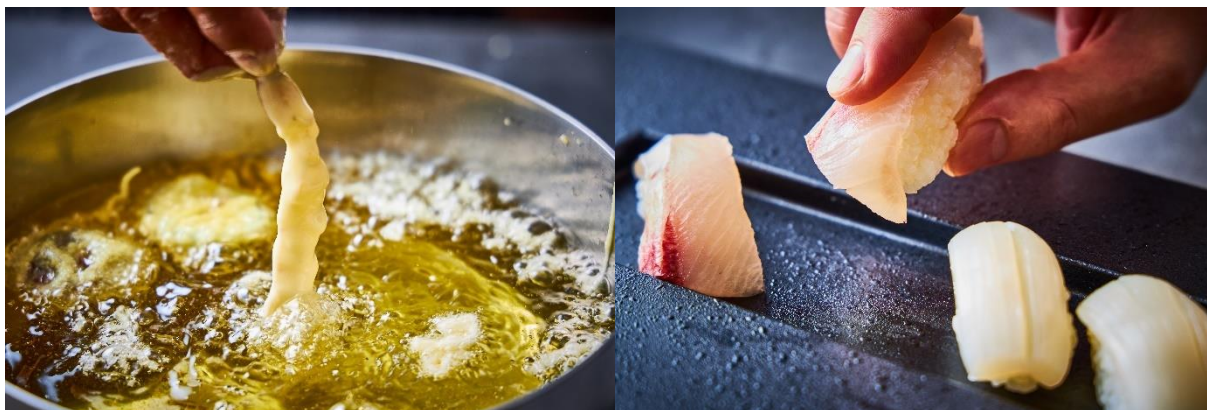


.....  
■ 日本料理

日本料理「花むさし」や四季彩茶寮「旬香」からの前菜や小鉢も含めたお料理をはじめ、揚げたての天麩羅や貝をふんだんに使用した特製“海鮮貝だし汁”で食べる野菜や豚肉のしゃぶしゃぶなど、スタッフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げます。ランチタイムには本日の焼き魚やそば・うどん、日替わり



でねぎとろ丼やちらし寿司などを食べやすいサイズにした“クロス小どんぶり”をご用意しました。またディナータイムには握り寿司などが登場します。



.....  
■ 西洋料理

「クロスダイン」18年間のビュッフェ定番料理「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」はじっくり低温で時間をかけて焼き上げているので肉の旨味が口の中にジュワッと広がります。また、ホテルならではの「ビーフストロガノフ」や「メトロポリタンカレー」はぜひご賞味いただきたい一品です。その他ピザ釜で焼き上げた、焼きたてのナポリ風ピッツアや目の前で仕上げたパスタ、オリジナルドレッシングにてお召し上がりいただけるサラダやお酒に合うオードブルなど手間暇かけたホテルの味をお届けします。



.....  
■ 中国料理

中国料理「桂林」のスタッフが作る四川料理ならではの鮮やかな彩り、繊細さ、香り、味をお届けいたします。絶妙な加減で味付けされたシンプルながらも深い味わいの炒め物や煮込み料理、麺類などが楽しめます。また、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。





.....

## ■スイーツ

ホテルのパティシエが作る焼き菓子、フェアごとに変わる特製プリンや和・洋・中それぞれのスイーツなどお子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけるメニューを取り揃えました。また、季節のジェラートやホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームも提供いたします。



---

## リニューアルポイント

---

### ①ライブパフォーマンスの充実とホテルならではの味

和・洋・中の専門シェフによる調理風景をお客さまにあえて見ていただけるようにと各シェフたちがビュッフェ台の目の前でパフォーマンスを繰り広げます。また、パフォーマンスは味でも発揮されます。ホテルならではの伝統とトレンドを取り入れた和・洋・中専門シェフが技・技術・調理法を駆使して手間暇かけた家庭では出せないホテルならではの味に仕上げます。



### ②鉄板焼きの充実

鉄板を使ったお料理がフェアごとに内容を変更し、常時提供されます。出来たて熱々の状態でライブパフォーマンスとともにお届けいたします。また、ホテルらしいワンランク上のおいしさをお届けします。



### ③スイーツの充実

お子様からご年配の方まで大好きなスイーツはお食事の最後をしめくる重要なポイント。その意味でも今回のリニューアルはこだわりました。ジェラート・アイスクリームの提供や和・洋・中それぞれのスイーツ、また冷たいスイーツだけでなく焼き菓子なども提供します。



---

## シェフズスペシャリティ

---

お時間限定で特別な逸品を提供するタイムサービスは、フェアごとに内容を変更しながら引き続き実施いたします。なお今回のリニューアルオープンより平日のディナータイムはお時間に関係なく“お一人様おひとつ”シェフのスペシャリティをご提供させていただきます。

### ＜ランチタイムサービスメニュー＞ 9 月

平日「赤ぶどうのジュビレ ピスタチオアイスクリーム」

土・日・祝日「最高の肉質 5 等級仙台牛 100%ハンバーグステーキ」

(お一人様おひとつ)

●タイムサービスメニューご提供時間目安

＜平日＞ 12:30p.m.～

＜土日祝＞ ①12:30p.m.～／②2:30p.m.～

※提供のお時間は目安となります。



.....

### ＜平日ディナーシェフズスペシャリティ&土・日・祝日ディナータイムサービス＞ 9 月

平日シェフズスペシャリティ「最高の肉質 5 等級仙台牛 100%ハンバーグステーキ」

土・日・祝日タイムサービス“海の黒ダイヤ”「高知県産本マグロのお刺身」

(お一人様おひとつ)

●平日のシェフズスペシャリティはお好きなお時間にお召し上がりいただけます。

●タイムサービスメニューご提供時間目安

＜土日祝＞ ①6:00p.m.～／②8:00p.m.～

※タイムサービスの提供のお時間は目安となります。



---

## お飲み物

---

### ■ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー・ダーズリン・アールグレイ・アップルティー・コーラ・オレンジ・メロンソーダ・ミネラルウォーターなど約 15 種類

### ■アルコール等その他のお飲み物

ホテルならではの品揃えはもちろん、ファッショナブルやトレンドのお飲み物もラインナップしさらにパワーアップしました。内容は生ビール・ノンアルコールビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・梅酒・カクテル・サワー・モクテル・ワインなど各種種類も取り揃えました。

**なお、ビュッフェのお客さまは通常料金よりお得にご利用いただけます。**

2 時間飲み放題のフリーフロープランもご用意しております。

## ■ 料金

| ランチ         | 平日     | 土・日・祝  |
|-------------|--------|--------|
| 大人          | ¥3,900 | ¥4,500 |
| シニア(65 歳以上) | ¥3,500 | ¥4,000 |
| お子様(小学生)    | ¥2,200 | ¥2,400 |
| お子様(4～6 歳)  | ¥1,100 | ¥1,200 |

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

| ディナー        | 平日     | 土・日・祝  |
|-------------|--------|--------|
| 大人          | ¥4,700 | ¥5,600 |
| シニア(65 歳以上) | ¥4,200 | ¥5,000 |
| お子様(小学生)    | ¥2,400 | ¥2,800 |
| お子様(4～6 歳)  | ¥1,200 | ¥1,400 |

## ■ 時間

### ランチビュッフェ

<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)

### ディナービュッフェ

<平日> 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)

※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。

## ■ご予約

**2023 年 8 月 7 日 (月) 10:00a.m.より開始**

ご予約は公式 HP またはお電話で承ります。

お電話 03-3980-5533 < レストラン予約 > (10:00a.m.～8:00p.m.)

## ■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/renewal\\_open\\_buffet.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/renewal_open_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としてもお楽しみいただけます。木の暖かみと開放的な空間が漂う心地よい空間をシーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意しております。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/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）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：[promotion@metropolitan.jp](mailto: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](#)