

ホテルメトロポリタン ダイニング&バー「オーヴェスト」 情熱の国 スペインフェア開催



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）ダイニング&バー「オーヴェスト」は 2023 年 9 月 1 日（金）～10 月 31 日（火）の期間、「スペインフェア」を開催いたします。イタリア料理を主にするオーヴェストにスペイン料理のエッセンスを取り入れました。海の幸と山の幸の素材を生かしたスペイン独自の調理法を基に、北部のアラゴン、バスク地方や北東部カタルーニャ地方の郷土料理をご提供します。カジュアルスパークリングワインの代名詞「カヴァ」やおすすめワインと一緒に情熱的な料理の数々をホテル最上階からの景色とともに楽しみください。



～スペインフェア～

■ 期間：2023 年 9 月 1 日（金）～10 月 31 日（火）

※毎週火曜日は休業日となります。

※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。

■ 場所：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

■ 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。

<ディナーコース>

オーヴェストディナー

料金 ¥7,000 (全 4 品) 前菜/スープ/魚料理 or 肉料理/デザート

¥8,800 (全 5 品) 前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート

スペインの郷土料理を盛り込んだコースをご用意いたしました。手軽に召し上げられる“タパス 6 種盛り合わせ”はトリッパの煮込みマドリード風やタコのマリネガリシア風など様々な地域のタパスが楽しめます。魚料理はカタルーニャ地方の漁師飯でもある“鯛とあさりのスケット風”をご用意いたしました。トマトの酸味と魚介の旨味を感じる一品です。肉料理のスペイン産イベリコ豚は丁寧に焼き上げ、備長炭の香りが広がるジューシーで食べ応えのある一皿です。デザートには外はパリパリ、中はとろーり濃厚な味わいをご堪能いただけるショコラ仕立てに仕上げたスペインが発祥地である“クレマカタラーナ”をお楽しみください。

●ディナーメニュー

[前菜]

タパス 6 種盛り合わせ

[スープ]

ズッキーニとじゃがいものスープ

[メイン]

鯛とあさりのスケット風

または

イベリコ豚のインパデッラ 万願寺とうがらし 丸茄子 黒にんにく セルバチコを添えて

または

牛サーロインのグリル ロメスコソース 軽いジュ・ド・ブフで

[デザート]

バスクチーズケーキとショコラクレマカタラーナ バレンシアオレンジのソルベ



■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/spain_ovestdinner.html

<ランチコース>

オーヴェストランチ

料金 ¥4,000 (全 3 品) 前菜 or スープ/魚料理 or 肉料理/デザート

スペインのテイストを取り入れ美味しく召し上がっていただけるランチコースです。“タパス盛り合わせ”にはカタルーニャ地方で食べられている、パンの上にトマトとにんにくを塗り、オリーブオイルと塩を振りかけたパンコントマテと生ハムや、ムール貝のマリネなどがお楽しみいただけます。アラゴン地方の郷土料理“チリンドロン”は色鮮やかなピーマンとトマトを岩手県産清流鶏と一緒に煮込んだ野菜と鶏肉の旨味が詰まった一皿です。

●ランチメニュー

[前菜 or スープ]

- ▮ タパス盛り合わせ
- または
- ▮ ズッキーニとじゃがいものスープ

[メイン]

- ▮ 鯛とあさりのバスク風煮込み サルサ・ヴェルデ
- または
- ▮ 岩手県産 清流鶏の煮込み“チリンドロン”

[デザート]

バスクチーズケーキとショコラクレマカタラーナ フルーツ飾り

※プラス¥ 600 でパスタもご追加いただけます。

- ▮ 秋鮭とほうれん草 きのこのスパゲティーニ マドラス風
- または
- ▮ 秋茄子とトマト リコッタチーズ 松の実のペンネアラビアータ



■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/spain_ovestlunch.html

スペインフェアドリンク

世界で愛されるカジュアルスパークリングワインの代名詞「カヴァ」をはじめ、スペイン産のワインをフェア限定でご用意いたします。
また、スペインのバレンシア地方で親しまれているご当地カクテルを飲みやすくアレンジした「Agua de Valencia」はカヴァとオレンジの爽やかな香りと酸味、アブリコットの甘味がまとまった極上のカクテルに仕上げました。

- ・アルシナック カヴァ ¥ 1,400
- ・Agua de Valencia ¥ 1,600

<白ワイン> ¥ 1,400～

- ・サングレ デ トロ シャルドネ セレクション
- ・ヴィーニャ エスメラルダ

<赤ワイン> ¥ 1,400～

- ・ヴェンタレアル グラン レゼルバ
- ・リスカル テンプラニーヨ



※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。



ダイニング&バー「オーヴェスト」 Dining & Bar **Ovest**

多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからバータイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。

ランチはカジュアルなイタリアンをお楽しみいただけるお得なコース、ディナーはコースやお酒と合う多彩なアラ・カルトをご用意。地上 100m からの夜景をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/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）・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](#)