

報道関係各位
プレスリリース



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO Ikebukuro JR-EAST

2023 年 10 月 19 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～

「富山・長野フェア」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 11 月 1 日（水）から富山県と長野県の食材や郷土料理などを提供する「富山・長野フェア」を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「匂香」の 3 店舗にて開催いたします。

昨年に続き開催する本フェアは、四季を通じて旬の味覚を運んでくれる魚介の宝庫である富山県の海の幸と、本州のほぼ中央に位置する山岳県長野県の山の幸などを取り込んだ、両県の魅力溢れる料理の数々『うまいものたち』をご紹介します。



- フェア名 : 「富山・長野フェア」
- 開催店舗 : 1F オールデイダイニング「クロスダイニング」
2F 日本料理「花むさし」
四季彩茶寮「匂香」
- 開催期間 : 2023 年 11 月 1 日（水）～11 月 30 日（木）
- 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。

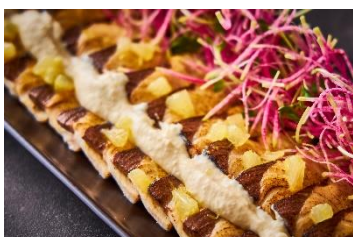
協力：富山県、長野県、長野市

●1F オールデイダイニング「クロスサイン」

長野県木曽地方の郷土料理で冠婚葬祭に欠かせない「大平(おおびら)」は、大いなる大地を意味し、大地の恵みである野菜を集めて煮込んだものと言われています。優しい野菜の甘さが際立つ一品です。「富山県産鰯の炙りカルパッチョ オニオンピュレ レモンヴィネグレット」は、炙り焼きにして香ばしさをプラスした肉厚の鰯に、程よい甘さのオニオンピュレとレモンの酸味でさっぱりお召し上がりいただけるように仕立てました。「長野県産野菜入り厚揚げのオイスターソース煮込み」は、長野県産の小松菜や長芋を中国料理の定番調味料オイスターソースと合わせることで、うま味と深い味わいを感じられる煮込み料理になっています。スイーツでは富山県の米粉を使い、しっとりとした食感と程よい甘さをお楽しみいただける「富山県産米粉のキャラメルパウンドケーキ」をご用意いたします。また、11月1日～6日頃までは富山県産米「富富富(ふふふ)」を、11月7日頃～30日は長野県オリジナル米「風さやか」をご賞味いただけます。その他にも、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。



長野県郷土料理「大平」



富山県産鰯の炙りカルパッチョ
オニオンピュレ レモンヴィネグレット



長野県産野菜入り厚揚げの
オイスターソース煮込み



富山県産米粉のキャラメル
パウンドケーキ

シェフズスペシャリティ

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。平日・土日祝日、ランチ・ディナータイムそれぞれで長野県の食材を使用したシェフのスペシャリティをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆長野県産りんごのクランブル＜平日ランチタイム メニュー＞

糖度が高く、酸味は弱めで優しい甘さが魅力の長野県産のりんご「シナノスイート」を煮詰めて、サクサクで口溶けのいいクランブルと合わせた秋を感じるスイーツです。



◆信州サーモンのプランチャ トリュフ香るきのこ豆乳ソース

＜土日祝日ランチタイム、平日ディナータイム メニュー＞

きめ細かく肉厚な身に旨みがギュッと凝縮された信州サーモンを鉄板焼きにしてご提供いたします。豆乳特有の甘みとコクがある優しい味のソースに、きのこの食感とトリュフの香りをプラスした贅沢な一品をお楽しみいただけます。



◆長野県ソウルフード「ローメン」＜土日祝日ディナータイム メニュー＞

蒸した太めの中華麺に、羊肉と炒めた野菜を加えた長野県伊那地方のソウルフード「ローメン」。ラーメンとも焼きそばとも異なる独特な風味の料理を、中国料理のシェフがお客さまの目の前でお作りします。七味唐辛子などの薬味を加えて、ご自身にあったお好みの味を見つけてください。



●ランチタイム メニューご提供時間

＜平日＞ 12:30p.m.～

＜土日祝＞ ①12:10p.m.～／②2:10p.m.～

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。

●ディナータイム メニューご提供時間

＜平日＞ お好きな時間にお召し上がりいただけます。

＜土日祝＞ ①5:30p.m.～／②8:00p.m.～

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。

「富山・長野フェア」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	¥3,900	¥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

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

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

◆2 時間飲み放題プランもご用意しております。

■スタンダード（¥2,800）

瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、サワー各種、カクテル各種

■プレミアム（¥3,800）

生ビール、ワイン（赤・白・スパークリング）、日本酒、焼酎、ウイスキー、サワー各種、カクテル各種

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

■ 時 間：ランチ

＜平日＞ 11:30a.m.～2:30p.m. *ご予約のご来店時間は、11:30a.m.～12:00p.m.の間とさせていただきます。

＜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

＜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）

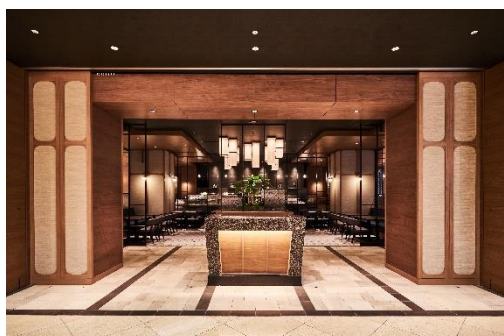
※状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

・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。

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/toyamanagano_fair_buffet.html



1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

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。木の暖かみと開放的な空気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いたします。

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」では富山県と長野県の食材や郷土料理などを盛り込んだ「特別会席」や、「ランチ御膳」をご用意いたします。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ご堪能下さい。

富山・長野フェア「料理長特別会席」 ￥13,000

先付、前菜、お椀、造り、蒸し物、進肴、合肴、食事、デザート

前菜のひとつに、富山県の郷土料理“いかの黒作り”をご用意しました。スルメイカの身をイカ墨とともに熟成させた塩辛の一種で、黒く光る見た目が独特な珍味です。お酒のつまみとしても最適な一品です。白身魚を蕎麦で包んで蒸しあげた料理“信州蒸し”では、蕎麦の風味と旬の脂のつた紅葉鯛の組み合わせをお楽しみいただけます。平たく細めの麺で、コシが強く滑らかなのど越しが特徴の“氷見うどん”は、食事の締めくくりにぴったりです。他にも随所に富山・長野のうまいものを感じることができます。



富山・長野フェア「ランチ御膳 宝珠」 ￥4,900

先付、八寸、焼物、揚物、煮物、造り、食事、デザート

メインの焼物は、焼いてもふわりと柔らかな噛み応えで脂身まで甘い“安曇野げんき豚”を、花むさし自家製の朴葉味噌と合わせてお召し上がりいただけます。揚物では、富山県産の白海老を玉ねぎとあわせた、上品な甘みと風味を味わえるかき揚げをご賞味ください。信州ならではの食材である“信州サーモン”は、生でも焼いても美味しい食材のため、彩り鮮やかな炊き込みご飯にしました。5種類のきのこがたっぷり入った汁物とともにご堪能ください。



※フェア期間中、御飯がつくメニューでは粘り・味・香り等食味のバランスが良い長野県オリジナル米「風さやか」をお召し上がりいただけます。

■ 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。

※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。

・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」

素材がもつ旨みをいかした七輪仕立ての一品や鉄板焼き料理をご提供する四季彩コースを「富山・長野フェア」と題してご提供します。種類豊富な日本酒などお好みに合わせてご堪能ください。



「四季彩コース」 ￥7,000

前菜、刺身、七輪、炭火焼き、食事、デザート

コースの前菜では“富山湾の宝石”と呼ばれる白海老を香ばしく揚げ、サクッとした食感をお楽しみいただける「白海老の唐揚げ」や、いか墨を和え熟成させた富山名産の“いかの黒作り”、色鮮やかな信州野菜のピクルスなど、富山・長野の食材をふんだんに味わうことができます。七輪鍋は、昨年もお好評いただいた“ノロゲンゲのカラーゲン鍋”をご用意いたします。ノロゲンゲは富山湾の奥深くに棲む深海魚で、ゼラチン質によるぷるぷるした食感と軽やかな味わいをご堪能いただけます。デザートの“りんごのパルフェ”では、長野県オリジナル品種の「シナノスイート」を使用します。ジューシーで甘みが強く香りも豊かなシナノスイートは、味はもちろんのこと見た目や香りもお楽しみいただけるデザートになっています。

※フェア期間中、御飯がつくメニューでは粘り・味・香り等食味のバランスが良い長野県オリジナル米「風さやか」をお召し上がりいただけます。

■ 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。

※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。

■ 公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/toyamanagano_fair_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 & 鉄板焼き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。
対象メニューをお召し上がりの上、アンケートに回答いただいた方へ「富山県産米 富富富（ふふふ）」、「とやまの名水」、「富山県オリジナルチューリップ球根」、「長野県産のりんご」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「匂香」にて“富山・長野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”の友だちの皆様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「匂香」にて“富山・長野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>

■プレゼント一例



富山県産米 富富富(ふふふ)



富山県オリジナルチューリップ
(お渡しは球根の状態です。)



長野県産りんご

※写真はイメージです。

＜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](#)