

報道関係各位
プレスリリース

2023 年 12 月 13 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～

食べてみんな「長崎フェア」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、2024 年 1 月 15 日（月）からオールデイダイニング「クロスダイン」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」の 3 店舗にて長崎県の食材や郷土料理などを提供する「長崎フェア」を開催いたします。

鎖国下においても、日本で唯一海外との交易の窓口があった長崎は、西洋や中国などの影響を受けた独特な文化を育んできました。日本「和」、中国「華」、オランダ「蘭」が交わった長崎独自の文化は「和華蘭（わからん）文化」と呼ばれ、建物やグルメ、祭りなど、生活の中に今なお強く残っています。新鮮な魚介やお肉、異国の文化や風習に影響を受けた独特なご当地グルメなど、食の宝庫である長崎県ならではの魅力あふれる料理の数々をぜひご堪能ください。



- フェア名 : 食べてみんな「長崎フェア」
- 開催店舗 : 1F オールデイダイニング「クロスダイン」
2F 日本料理「花むさし」
四季彩茶寮「旬香」
- 開催期間 : 2024 年 1 月 15 日（月）～2 月 29 日（木）
※日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」は毎週月曜日が休業日のため、1 月 16 日（火）からの開催となります。
- 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.）
03-3980-4040（クロスダイン専用予約 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：長崎県

●1F オールデイダイニング「クロスサイン」

日本料理・西洋料理・中国料理・スイーツの各専門シェフが、長崎県の食材や調理法などのエッセンスを取り入れた料理をご用意します。日本料理では、身が締まり脂がのりだす旬のきびなごを天婦羅にしてご提供します。一般的に天つゆで食べられる天婦羅と異なり、小麦粉に砂糖や酒などを加えた衣をつけてカリッと揚げるフリッターが原型とされる“長崎天ぷら”をベースにしています。衣は厚く味がついているため、そのままお召し上がりいただけます。西洋料理では、すき焼き風に薄くスライスした牛肉を焼き上げ、焼き上がる直前にレモン果汁が入ったソースで仕上げる佐世保市の名物料理「レモンステーキ」や、「佐世保風バーガー」、新名物「鯖サンド」をお楽しみいただけます。中国料理では、長崎名物の麺料理「皿うどん」や、郷土料理「ハトシ」をご堪能いただけます。ハトシ（蝦多士）は“エビ（蝦）”・“トースト（多士）”の意味で、エビのすり身をパンで挟んで油で揚げた料理を意味します。パン生地はサクッと中はフワっとした食感が特徴です。スイーツでは長崎銘菓の代表である「長崎カステラ」や特産品のみかんを使用したゼリーをご賞味いただけます。東京と長崎の食の違いを感じることができる料理の数々をぜひご堪能ください。



きびなごの長崎風天婦羅



長崎風牛肉のレモンステーキ



佐世保風バーガー・鯖サンド



長崎風皿うどん



長崎郷土料理「ハトシ」



長崎カステラ/長崎県産みかんのゼリー

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。平日ランチタイム、平日・土日祝のディナータイムそれぞれで長崎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。

◆長崎県産びわのバイクドチーズケーキ <ランチタイム メニュー（平日）>

生産量全国一を誇る長崎県産のびわを使った一品です。降りそそぐ太陽の恵みとミネラルを含んだ潮風によって上品な甘みと旨みが凝縮した長崎県産のびわの果肉とあんずで作ったコンフィチュールが、濃厚な味わいのバイクドチーズケーキのアクセントになっています。



◆長崎の角煮まんじゅう <ディナータイム メニュー（平日・土日祝）>

長崎の郷土料理である卓袱料理のコースの一品である東坡煮（豚の角煮）をアレンジして作られた角煮まんじゅうは、ふわふわもちりのまんじゅう生地に、トロトロの柔らかい角煮を挟んだ名物料理です。



●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.～

※土日祝のランチタイムは「最高の肉質”ハンバーグステーキ”」をご用意いたします。

※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。

「長崎フェア」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/nagasaki_fair_buffet.html



1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

All Day Dining
Cross Dine

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」では長崎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。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。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ください。

長崎フェア「料理長特別会席」 ￥13,000

先付、お椀、造り、栞盛り、進肴、合肴、食事、デザート

長崎県はトラフグ養殖生産量全国1位です。お椀料理では濃縮された旨味と香ばしさを堪能いただけるように焼きふぐにし、さらに旨味や風味がだしに溶けて味わい深いスープを楽しむことができる土瓶蒸しに仕上げました。合肴はぷりぷりで上質な脂がのった上品かつ深みのある味が特徴の長崎県産 高級魚「クエ」をあごのつみれと長崎のかんぼこ(かまぼこ)と一緒に召し上がりいただける小鍋に、食事の締めくくりには細麺ながらコシがありのど越しが良い「五島うどん」をご用意しました。長崎のうまいものを盛り込んだ特別会席をこの機会にぜひご賞味ください。



長崎フェア「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

柔らかな食感とジューシーでまろやかな味わいの脂身が絶妙な「長崎和牛」のレモンステーキや、絶滅に瀕した幻の鶏といわれる長崎県の在来種「対馬地鶏」を掛け合わせてできたブランド鶏「長崎対馬地どり」の煮物、長崎県産の鰯の照り焼きをのせたワッパ飯に、さといもを中心とした根菜類を小さく切って煮込みとろみのある汁が特徴の郷土料理「ぬっぺ汁」など、卓袱料理に見立てたメニューをお楽しみいただけるランチにおすすめの御膳です。

■ 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.) *会席料理ラストオーダー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。

2月11日(祝・日)は終日営業、2月12日(月)はランチのみ営業いたします。

※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/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「長崎フェア」と題してご提供します。また、ア・ラ・カルトや厳選した日本酒のご用意もございますので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、小鍋、炭火焼き、食事、デザート

“長崎ちゃんぽん天”や“ハトシロール”、“きびなご”のスパイシー揚げなど、長崎の名産品たちを揃えた前菜に始まり、自然豊かな諫早平野で栽培したお米を与え、多良岳水系の地下水で育った柔らかく脂に甘みがありながらすっきりとした後味が特徴の“諫美豚”の炭火焼き、たっぷりのお湯でゆで上げたあつあつのうどんを卵黄入れたあごだしのそばつゆで食べる“地獄炊きうどん”など、コース全体で長崎らしさをお楽しみいただけます。



ア・ラ・カルト

・鰯フライ	￥950
・練りもの三種七輪焼き (長崎ちくわ・じゃこ天・あご天)	￥1,000
・地獄炊きうどん	￥1,250
・きびなごのアヒージョ	￥1,450
・長崎県産豚バラと冬野菜の蒸籠蒸し	￥1,800
・長崎和牛のレモンステーキ	￥3,500

※この他にも長崎県の食材を使用したア・ラ・カルトをご用意しております。

■ 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。

2月11日(祝・日)は終日営業、2月12日(月)はランチのみ営業いたします。

※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/nagasaki_fair_shikisaicourse.html

2F 四季彩茶寮「旬香」

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「長崎カステラ（1カット）」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н」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて“長崎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。期間中にオールデイダイニング「クロスダイн」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて“長崎フェア対象メニュー”をお召し上がりいただいた際には、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。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>



※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](#)