



日本料理「花むさし」

お集まりにおすすすめな季節を感じる会席料理

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、旬の食材の美味しさをお楽しみいただける会席料理で、2024年2月1日（木）より新たなメニューをご用意いたします。ご友人や親しい方とのご会食にいかがでしょうか。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。



■期間：2024年2月1日（木）～2月29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。

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

■時間：ランチ 11:30a.m.-3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

ディナー 5:30p.m.-9:30p.m. (L.O.9:00p.m.)

*会席料理 L.O.8:30p.m.

■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）

特選昼会席 6,800円

色味が鮮やかな菜種味噌をのせて焼き上げた「鱈菜種焼き」は、卵の優しい味とふんわり食感で後味よくいただけ、春を感じさせます。また、旬の里芋や蓮根、鴨肉の旨味を堪能できる「治部煮」は、とろみのある出汁が寒い季節にぴったりな逸品。特徴的な形の“すだれ麩”のモチリ食感もお楽しみください。



- 【先付】 蓬豆腐 黒豆 みつ葉
- 【お椀】 粕汁仕立て 寒鰯 人参 大根 蒟蒻 薄揚げ 葱 七味
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【焼物八寸】 鯖菜種焼き 人参かすてら きんこ巻織 いぶりがっこチーズ博多
金柑いくら お多福豆 梅花吟醸熨斗梅
- 【進肴】 治部煮 合鴨 すだれ麩 蓬麩 蓮根 里芋 椎茸 人参 針柚子 青菜
- 【食事】 豆御飯 しじみ汁 漬物
- 【デザート】 きなこプリン フルーツ

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/tokusen_hirukaiseki.html

季-とき会席 10,000 円

蛤真丈のふわふわ食感をお楽しみいただける「潮仕立て」は、出汁の旨味と蛤・菜の花など旬の食材をご堪能いただける逸品。ほくほく柔らかな「風呂吹き大根」は、ピリリと辛い味噌ダレでお召し上がりいただけます。また、サクサクの福袋揚げでは、雲子の濃厚な味わいをお楽しみください。



- 【先付】 蓬豆腐 黒豆 みつ葉
- 【お椀】 潮仕立て 蛤真丈 薄氷大根 短冊人参 菜の花 木の芽
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【組肴】 鰯雪花菜和え 人参かすてら きんこ巻織 いぶりがっこチーズ博多 金柑いくら
お多福豆 梅花吟醸熨斗梅
- 【煮物】 風呂吹き大根 唐辛子味噌 海老 人参 椎茸 青味
- 【揚物】 福袋揚げ 雲子 百合根 椎茸 白魚磯辺揚げ 煎りだし 紅葉おろし
- 【食事】 豆御飯 しじみ汁 漬物
- 【デザート】 きなこプリン

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/toki_kaiseki.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。

<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）・渡邊（わたなべ）
 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](#)