

報道関係各位
プレスリリース

2024 年 2 月 15 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」
新しい季節を味わう、春ビュッフェを開催
「Spring Festival Buffet」&「Spring Vacation Buffet」

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）の人気のビュッフェレストラン オールデイダイニング「クロスダイ」では、2024 年 3 月 1 日（金）から 4 月 26 日（金）まで、「Spring Festival Buffet」を開催いたします。また、春休み期間中の 3 月 16 日（土）から 4 月 7 日（日）までは、料理のラインナップも増える「Spring Vacation Buffet」を開催いたします。



日本料理、西洋料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るい「食を通じて“春”を楽しむ」をコンセプトに春の訪れを感じるお料理の数々をご用意いたします。旬の食材を使用したオリジナルメニューが豊富に揃い、季節感あふれるお食事をお楽しみください。

■ 店舗 : 1F オールデイダイニング「クロスダイ」

■ 期間 : **「Spring Festival Buffet」**

2024 年 3 月 1 日（金）～3 月 15 日（金）・4 月 8 日（月）～4 月 26 日（金）

「Spring Vacation Buffet」

2024 年 3 月 16 日（土）～4 月 7 日（日）

■ ご予約・お問い合わせ : 03-3980-4040（クロスダイ専用予約 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。

Spring Festival Buffet & Spring Vacation Buffet

日本料理では、「鰯の地芽味噌焼き 新生姜添え」をご用意いたします。吟味して仕入れた旬の「鰯」に地芽味噌を塗り、じっくりと焼き上げることで、魚の旨みと味噌の風味がしっかりと絡み合った深い味わいをお楽しみいただけます。西洋料理では、みずみずしく、豊かな甘さの新玉ねぎと華やかな色合いで繊細な風味の桜海老をローストし、酸味と甘み、風味が料理に深みと奥行きを与えるバルサミコビネグレットソースとともにご堪能いただく「新玉ねぎと桜海老のロースト バルサミコビネグレット」を前菜でご用意いたします。ソースや具材をしっかりとキャッチすることができる「フジッリ」を使用した、春の訪れを感じるグリーンピースがベースで濃厚な味わいを奏でる絶品パスタもおおすすめです。締めくくりには、桜餅や桜の杏仁豆腐などの桜色をまとった目でも楽しめる華やかなスイーツもお楽しみください。



【日本料理】 鰯の地芽味噌焼き
新生姜添え



【前菜】 新玉ねぎと
桜海老のロースト
バルサミコビネグレット



【西洋料理】
フジッリ グリーンピースと小海老



【西洋料理】
旬野菜のバーニャ・フレディ



【スイーツ】
桜餅・桜の杏仁豆腐・抹茶のティラミス

Spring Vacation Buffet 限定メニュー（ランチ&ディナー）

「Spring Vacation Buffet」ではこの期間限定のメニューをお楽しみいただけます。前菜には、「紫芋のカウサとツナのガトー オリーブソース」がおすすめです。カウサとは、ペルーの定番家庭料理で、マッシュポテトを使った料理です。カラフルな見た目の鮮やかさもお楽しみください。メインは鉄板の上で厚切りのお肉を豪快に焼き上げ、香ばしさが食欲をそそる「BBQ ポークのプランチャ」をはじめ、春野菜である春菊、春キャベツ、竹の子と一緒に牛肉を味わう「牛肉と春野菜のすき煮」をお楽しみいただけます。さらに、ふわっと香る揚げたての海老とサクサクの衣にマイルドな味わいの特製マヨネーズを絡めたお子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただける「海老のフリッターマヨネーズ」も登場します。デザートには、繊細なクレープの層と濃厚な苺クリームの断面が魅力的な「苺のミルクレープ」をご賞味ください。



【西洋料理】
BBQ ポークのプランチャ



【日本料理】
牛肉と春野菜のすき煮



【中国料理】
海老のフリッターマヨネーズ



【前菜】
紫芋とカウサとツナのガトー オリーブソース



【スイーツ】
苺のミルクレープ

こだわりの定番メニュー

「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」をコンセプトに開業以来、ビュッフェ定番料理として大人気の「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。日本料理では、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。

中国料理では、鮮やかな彩り、繊細さ、香り、味をお届けします。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、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、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ご賞味ください。



シェフズスペシャルティ

お時間限定で提供する「シェフズスペシャルティ」がお楽しみいただけます。ランチタイムとディナータイムそれぞれでシェフのスペシャルティをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆「黒潮本マグロ」にぎり寿司 <ランチタイム メニュー>

深い赤色の身と、美しい大理石模様のような脂の入り方が特徴で、ふくよかな味わいと、口の中でほどけるような舌触りの「黒潮本マグロ」をにぎり寿司でご賞味ください。



◆「春！海の幸の宝石箱」グラティナート <ディナータイム メニュー>

本日の「海の幸」がたっぷりと入ったグラタンは、表面をこんがり焼いた、香ばしくトロリとしたチーズが魅力です。一口食べると、熱々の中から海の幸の旨み広がり、贅沢なひとときをお楽しみいただけます。ぜひ、熱々の状態でお召し上がりください。



●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.～

ランチ&グランドディナービュッフェ

■「Spring Festival Buffet」2024年3月1日(金)～3月15日(金)・
4月8日(月)～4月26日(金)

■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

■「Spring Vacation Buffet」2024年3月16日(土)～4月7日(日)

■ 料 金

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥4,500	¥5,000
シニア(65歳以上)	¥4,000	¥4,500
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,600
お子様(4～6歳)	¥1,200	¥1,300

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥5,000	¥6,000
シニア(65歳以上)	¥4,500	¥5,500
お子様(小学生)	¥2,600	¥3,000
お子様(4～6歳)	¥1,300	¥1,500

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒ、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

◆フリーフロードリンク・120分(飲み放題)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、フルーツ入りサワー各種、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/spring_festival_buffet.html



1F オールデイダイニング「クロスダイ」

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>

<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)・小池(こいけ)

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](#)