

春を感じる新メニューが登場 たっぷり野菜とスイーツが楽しめる「オーヴェストランチ」

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 2024 年 3 月 1 日（金）より人気の「オーヴェストランチ」のメニューを一新いたします。15 種類の野菜を使用した前菜盛り合わせや、4 種類から選べるメイン料理に季節のパフェが付いたランチコースです。

地上 100m からの景色を眺めながらゆったりとくつろぎのひとときをお過ごしください。



■期間：2024 年 3 月 1 日（金）～ 5 月 6 日（月・振休）

※毎週火曜日は休業日となります。

※土曜・日曜・祝日のランチご予約は 12:00p.m.より承ります。

■時間：11:30a.m.～3:00p.m.（L.O.2:30p.m.）

■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。

■オーヴェストランチ ¥3,000～（お選びいただくメイン料理によって料金が変わります。）

<前菜/メイン料理/パフェ コーヒーと小菓子>

15種類の野菜を使用した前菜は、旬のものやヘルシー食材を用いてワンプレートにしました。鮮やかな緑色が目を引く一品は、旬のグリーンピースを使用した香りと甘みが格別なスープです。ヘルシー食材を使った料理では、豆を使った“チリコンカン”や、整腸効果がある梅肉を使った“鶏ささみと梅肉”、“豆乳ババロア”をご用意します。野菜サラダにかける“発酵ドレッシング”はオーヴェストのオリジナル。野菜の自然な甘さを引き立てる優しい味わいで、ヨーグルトを使用した腸活効果もあるドレッシングです。メインのパスタは2種類あり、それぞれ旬の野菜をお楽しみいただけます。みずみずしく柔らかな歯ごたえが特徴の春キャベツのクリームパスタ、柔らかさが増し甘みもつた小松菜のペンネ ジェノベーゼソースよりお選びいただけます。プラス料金でメインを魚料理または肉料理に変更することもでき、魚料理はまさに今が旬の桜鯛をご提供いたします。クセがなくあっさりとした上品な甘みが特徴の桜鯛を焼き上げ、バルサミコソースにあわせただけの一品です。食事の締めくくりには、酸味と甘みのバランスが絶妙な、デコポンや金柑のアイスなど春の柑橘類を堪能いただける季節のパフェをご賞味ください。

[前菜]

15種類の野菜を使用した前菜盛り合わせ
（グリーンピースの軽いスープ、チリコンカン、鶏ささみと梅肉、豆乳ババロア、ピクルス、彩り野菜サラダ、発酵ドレッシング）

[メイン料理]

春キャベツとベーコン しめじの味噌風味クリームパスタ
または
小松菜と小海老のペンネ ジェノベーゼソース
または
桜鯛のインパデッラ 香味バルサミコソースで +¥800
または
上州麦豚のコトレッタ オレガノ入りトマトソース +¥1,000

[パフェ]

春の柑橘パルフエ



■公式 WEB サイト：

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovestlunch.html>

■ア・ラ・カルト（ランチ・ディナー共通）

軽めの食事やお酒を堪能したい時など、さまざまなシーンでご利用いただけるように、セットメニューだけでなく多彩なア・ラ・カルトもご用意しております。前菜やお酒のおつまみとしておすすめの『スペイン産生ハムとイベリコチョリソー モルタデラとパテ・ド・カンパーニュの盛り合わせ』や『サーモンのマリネとホワイトアスパラガス “マルテーズソース”』、『ワカモレ&サルサ トルティーヤチップス』、メイン料理では『牛ハラミステーキ ガーリックオニオンソース セルバチコ添え』、『骨付き羊肉のソテーと春の野菜 サルモリーリオソース』、食事では『桜海老と小松菜・竹の子のスパゲッティーニ』や『アメリカンクラブ ハウスサンド フライドポテト添え』など、それぞれのメニューを組み合わせたり、セットメニューにプラスしてもお楽しみいただけます。

また、当日のご注文でも承れる、お祝いの席などに最適な『アニバーサリーデザート』もございます。お祝い以外にも、特別な瞬間の演出に、プチメッセージ入りのデザートで食事の最後を締めくくってはいかがでしょうか。

＜ア・ラ・カルト メニュー一例＞



スペイン産ハムとイベリコチョリソー
モルタデラとパテ・ド・カンパーニュの盛り合わせ



サーモンのマリネとホワイトアスパラガス
“マルテーズソース”



ワカモレ&サルサ
トルティーヤチップス



牛ハラミステーキ ガーリックオニオンソース
セルパチコ添え



骨付き羊肉のソテーと春の野菜
サルモリーリオソース



桜海老と小松菜・竹の子の
スパゲッティーニ



アメリカンクラブハウスサンド
フライドポテト添え



アニバーサリーデザート

■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/alacart_drink.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。

※仕入れによりメニュー内容が異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セットメニュー、ディナーはお酒と合う多彩なア ラ カルトをご用意しております。

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）・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](#)