



日本料理「花むさし」 お集まりを彩る 春の食材を使った心華やぐランチ御膳

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ランチ御膳「宝珠」を、2024 年 3 月 1 日（金）より新たなメニューにてご用意いたします。

旬の食材とともに、暖かな春の訪れを感じることができる料理の数々をお楽しみいただけます。ご家族やご友人、親しい方とのご会食に、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、伝統ある日本料理はいかがでしょう。



■期間：2024 年 3 月 1 日（金）～ 3 月 31 日（日）

※毎週月曜日は休業日となります。

■時間：11:30a.m.～3:00p.m.（L.O.2:30p.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）

公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

ランチ御膳「宝珠」 4,900 円

- 【先 付】 菜花ときのこの辛子浸し
【八 寸】 ベーコンとほうれん草の厚焼き玉子
姫さざえ旨煮
蓬麩田楽 山桃
桜蓮根 ブロッコリー黄身酢がけ
串 赤蒟蒻 胡瓜 黄身板
春キャベツと白蒟蒻の胡麻和え
【酢の物】 赤貝と分葱の酢味噌がけ
【焼き物】 安曇野げんき豚 路のとう味噌がけ
【造 り】 カツオたたき 香味ジュレがけ
【煮 物】 甘鯛桜蒸し うにフラン 花タピオカ 青味
【揚げ物】 帆立真丈 タラの芽 赤パプリカ
【食 事】 蒸し寿司（マグロ いくら 穴子 あさり 錦糸玉子）
味噌汁 お新香
【デザート】 桜のプリン ※平日は特典として食後に和紅茶が付きます。



色鮮やかな御膳は旬の食材をふんだんに使用し、見た目・味、それぞれから春を感じていただけるように仕上げました。八寸には旬の姫さざえをカツオ出汁とお酒、しょうゆで煮て柔らかく炊き上げた旨煮をご用意しました。また、菜花のほろ苦さとこの旨味を辛子で風味良くまとめたお浸しもおすすめです。酢の物は、旬の赤貝と分葱を辛子酢味噌で和えた食感を楽しめる一品です。煮物は桜色にした道明寺粉で鯛を包み、桜の葉とともに蒸しあげた“鯛桜蒸し”をご賞味ください。牛乳プリンに桜のリキュールジュレをあわせ、塩漬けた桜を添えた“桜のプリン”で締めくり、最後まで春を感じていただける御膳となっています。

■ 公式 WEB サイト：

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

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しております。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/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](#)