



2024 年 3 月 8 日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン

## ご家族や女子会、ご友人とのお集まりは「クロスダイニング」で豪華お料理を ゴールデンウィークスペシャルビュッフェを開催！

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）の人気のビュッフェレストラン オールデイダイニング「クロスダイニング」では、2024 年 4 月 27 日（土）から 5 月 6 日（月・振休）まで、「ゴールデンウィークスペシャル」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、ゴールデンウィークのお集まりにおすすめ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楽しみながら、大切な方と素敵な時間をお過ごしください。



- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイニング」
- 期間：2024 年 4 月 27 日（土）～5 月 6 日（月・振休）
- 時間：ランチ ①11:30a.m.～1:10p.m. ②1:45p.m.～3:25p.m.（100 分・2 部制）  
ディナー ①5:00p.m.～7:00p.m. ②7:30p.m.～9:30p.m.（120 分・2 部制）
- 料金

	ランチ	ディナー
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

- ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイニング専用予約 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。

---

## ゴールデンウィークスペシャルビュッフェメニュー

---

日本料理では、「牛肉と春野菜のすき煮」をご用意いたします。だし汁やしょうゆ、みりん、砂糖などで作った煮汁に牛肉や旬の野菜を入れてじっくり煮込みました。甘辛い味付けが食欲を増進させます。西洋料理では、「豚肉のコトレッタ モッツアレラチーズ焼き マルサラソース」をご用意いたします。オリーブオイルでソテーした豚肉にモッツアレラチーズを乗せて風味豊かに焼き上げました。シチリア島で原産されているコクのあるマルサラワインをベースにしたソースと一緒に召し上がりください。中国料理では、「海老のフリッターマヨネーズ」をご用意いたします。カリッと揚げた海老を特製マヨネーズソースに絡めた逸品は、お子様も大好きな味いに仕上げました。スイーツからは、ケーキ＆ベーカリーショップでもご好評いただいている「ピスタチオのバスクチーズケーキ」が登場します。濃厚テイスト＆なめらか食感をお楽しみください。



【日本料理】  
牛肉と春野菜のすき煮



【西洋料理】豚肉のコトレッタ  
モッツアレラチーズ焼き マルサラソース



【中国料理】  
海老のフリッターマヨネーズ

---

## ディナータイム限定メニュー

---

ディナータイム限定でお楽しみいただけるメニューもご用意しております。特別シーズンのみ登場する「ずわい蟹」を、思う存分ご堪能いただけるチャンスをお見逃しなく。中国料理からは“ふかひれ入りラーメン”をご提供いたします。とろっとした食感のふかひれに合うよう仕上げた餡と中華麺の相性が抜群な逸品です。スイーツからは「苺のプロフィットロール」をお楽しみいただけます。苺のカスタードクリームが入ったシュークリームを苺のチョコレートソースと一緒に召し上がりください。



ずわい蟹



【中国料理】  
ふかひれラーメン



【スイーツ】  
苺のプロフィットロール

---

## こだわりの定番メニュー

---

西洋料理では、肉の旨味が口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」や、クロスダインおすすめの「ビーフストロガノフ」、ピザ窯で焼き上げる2種類のピッツァなどをお楽しみください。日本料理では、揚げたての「天麩羅」や旬の貝を使用した特製“海鮮貝だし汁”で食べる東京野菜や仔羊の「しゃぶしゃぶ」など、シェ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。





## シェフズスペシャリティ

お時間限定で提供する「シェフズスペシャリティ」を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リティをお一人様につき一皿ご提供いたします。

### ◆ <ランチタイム>「黒潮本マグロ」にぎり寿司

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。

[ご提供時間 ①12:10p.m.～／②2:10p.m.～]



### ◆ <ディナータイム>「春！海の幸の宝石箱」グラティナート

本日の「海の幸」がたっぷりと入ったグラタンは、表面をチーズでこんがりと香ばしく焼き上げました。一口食べると、熱々の中から海の幸の旨味が広がります。

[ご提供時間 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。

## お飲み物

### ◆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

### ◆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

※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。

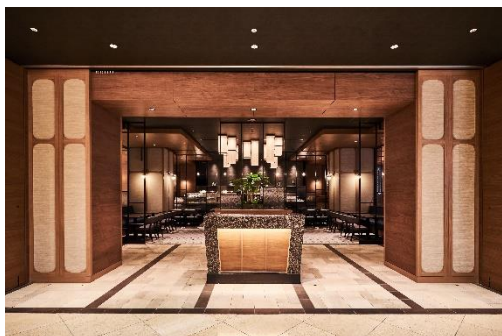
※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※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/GWSP\\_buffet.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/GWSP_buffet.html)



### 1F オールデイダイニング「クロスダイน์」



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）・渡邊（わたなべ）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：[promotion@metropolitan.jp](mailto: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](#)