

日本料理「花むさし」 匠の技が光る春のおもてなし会席・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、
2024 年 4 月 2 日（火）より、華やぐ季節のお集まりにぴったりの、見た目にも春を感じさせる会席料理や
御膳の新たなメニューをご用意いたします。



料理長特別会席では、春が旬のそら豆、独活^{うど}、ホワйтアスパラガスなどを使用した、見た目も華やかでお酒との相性抜群な先付や前菜をお楽しみいただけます。お椀では、淡白でクセのない上品な味わいのあいなめと、桜豆腐を清まし仕立てでご賞味ください。

特選昼会席では、旬の鯛を「千草焼き」で、そして煮物では新じゃがと旨みたっぷりの牛肉山椒煮を厚揚げと共に召し上がりいただけます。宝珠御膳は、美味しいものを少しずつ、いろいろな種類をお楽しみいただける人気のランチメニューで、今回は春らしい菜花、竹の子、こごみなどが随所に登場。食事には脂が乗っているのにあっさりとした桜鱒と落のとう、いくらを飾ったわっぱ飯をぜひご堪能ください。

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 4 月 2 日（火）～5 月 6 日（月・振休）

※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。

※4 月 28 日（日）・5 月 5 日（日）は終日営業、

4 月 29 日（月・祝）5 月 6 日（月・振休）はランチのみ営業いたします。

■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。



料理長特別会席 13,000 円

- 【先付】 白魚 海老 花蓮根 はす芋 そら豆 独活 おくら 黄味酢 桜ゼリー
- 【前菜】 桜鯛手毬寿司 花わさび土佐和え 鯛子寄せ 鮑若草焼き 臍玉子
ホワイトアスパラガス寄せ
- 【お椀】 清まし仕立て 桜豆腐 葛あいなめ 花弁人参 桜花
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【進肴】 保科茶巾 木の芽餡
- 【強肴】 石焼 酒盗餡 平貝 水蛸 椎茸 青唐辛子
- 【揚げ物】 桜海老真丈の天婦羅 タラの芽
- 【食事】 鯛茶漬け
- 【デザート】 わらび餅

.....



特選昼会席 6,800 円

- 【前菜】 桜豆腐 そら豆艶煮 花弁生姜 花わさび浸し 海老黄身寿司 竹の子土佐煮
白魚桜花揚げ 百合根茶巾絞り ほたるいか酢味噌和え
- 【お椀】 清まし仕立て 桜海老真丈 蓬麩 独活 菜の花 木の芽
- 【造り】 本日のお刺身盛り合わせ 芽物いろいろ わさび
- 【焼物】 鯛の千草焼き 姫さざえ香草焼き 独活きんぴら
- 【煮物】 新じゃが芋 厚揚げ 牛肉山椒煮 青味 針牛蒡
- 【食事】 竹の子御飯 赤出汁 漬物
(+ ¥800 にて、「鯛茶漬け」へご変更を承っております。)
- 【デザート】 はちみつプリン フルーツ



宝珠御膳 4,900 円

- 【先付】 桜胡麻豆腐 わさび つくし
- 【八寸】 出し巻き玉子 海老芝煮 三色団子 花蓮根 そら豆艶煮 穴子こより巻き
菜花と竹の子のお浸し
- 【酢の物】 帆立貝 胡瓜 わかめ 土佐酢ジュレがけ
- 【焼き物】 大山どり香草パン粉焼き タラの芽田楽
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【煮物】 大根 鴨つみれ 厚揚げ 桜麩 青味 生姜 ^{みぞれ} 羹 餡かけ
- 【揚げ物】 海老と竹の子の春巻き こごみ レモン
- 【食事】 桜鱈と落のとうのわっぱ飯 いくら醤油漬 味噌汁 漬物
- 【デザート】 はちみつプリン

■公式 WEB サイト（日本料理「花むさし」メニュー一覧）

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

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。

お座敷やテーブル席など個室を多彩にご用意しておりますので、お祝いの席やお食事を兼ねたミーティングなど、さまざまな用途にご利用いただけます。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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