



ホテルメトロポリタン 日本料理「花むさし」 新緑の季節に味わう会席料理が登場

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5月7日（火）より「料理長特別会席」にて、新緑の季節におすすめな新しいメニューをご用意いたします。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5月7日（火）～5月31日（金）

※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。

■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

先付では、さっぱりとした味わいの白魚と柔らかく風味豊かな新牛蒡のから揚げをご用意いたします。さつき豆の真丈を湯葉で包み仕上げた清まし仕立ては、ふわふわ食感の湯葉真丈と出汁の旨味をご堪能いただける逸品です。組肴では鯛のちまき寿司や、すずきの若魚である「ふっこ」の新茶焼きなど、6種類のお料理をお楽しみいただけます。桜海老と高野豆腐の博多煮は、野菜との彩りも美しく優しい味わいです。旬の姫竹は、水たこと一緒に石焼きでお召し上がりください。



- 【食前酒】 梅酒
- 【先付】 白魚と新牛蒡のから揚げ
いさき 新蓮根 谷中生姜 そら豆 かぼすジュレ シブレット
- 【お椀】 清まし仕立て さつき豆湯葉真丈 じゅん菜 木の芽
- 【造り】 本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
- 【組肴】 すり流し ホワイトアスパラガス ちまき寿司（鯛） ふっこ新茶焼き
稚鮎あひれ揚げ 菖蒲百合根 辛子蓮根矢羽根
- 【進肴】 桜海老真丈 高野豆腐の博多煮 木の葉かぼちゃ モロッコいんげん
- 【強肴】 石焼き 酒盗餡 水たこ 姫竹 椎茸 青唐辛子
- 【食事】 信州そば または 焼きおにぎり茶漬け
- 【デザート】 抹茶と水ようかんのガトー

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/special_kaiseki.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）・渡邊（わたなべ）

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](#)