



旬の食材や東京都産の食材で「初夏」を楽しむ

和・洋・中・スイーツの専門シェフがお届けする 「シェフズ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5月7日（火）より「シェフズスペシャルビュッフェ」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、旬の食材や東京都産の食材を使ったお料理の数々をご堪能いただけます。初夏を楽しめるオリジナルメニューが豊富に揃い、またお集まりやお祝いにもぴったりのプランもご用意しておりますので、大切な方やご友人、ご家族、お仕事仲間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5月7日（火）～7月7日（日）
- 時間：ランチ＜平日＞11:30a.m.～2:30p.m.
＜土日＞11:30a.m.～1:10p.m. / 1:45p.m.～3:25p.m.（100分・2部制）
ディナー＜平日＞6:00p.m.～9:00p.m.
＜土日＞5:00p.m.～7:00p.m. / 7:30p.m.～9:30p.m.（120分・2部制）

■ 料金

	ランチ＜平日＞	ランチ＜土日＞	ディナー＜平日＞	ディナー＜土日＞
大人	¥3,900	¥4,500	¥4,700	¥5,600
シニア（65歳以上）	¥3,500	¥4,000	¥4,200	¥5,000
お子様（小学生）	¥2,200	¥2,400	¥2,400	¥2,800
お子様（4～6歳）	¥1,100	¥1,200	¥1,200	¥1,400

- 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。

シェフズスペシャルビュッフェメニュー

各専門シェフの技が光るお料理の数々をお届けします。日本料理では、脂がのり始めるすずきと柔らかく甘いカブを焼いて香りを出し、かつおベースの出汁に漬け込んだ「すずきとカブの焼き浸し」をご用意いたします。西洋料理では、「メジマグロとTOKYO Xのベーコン・キャベツのアクアパッツァ」が登場。上品な甘みのあるメジマグロと東京都のブランド豚「TOKYO X」のベーコンをキャベツと共に、素材の味を最大限に活かすアクアパッツァでご提供します。中国料理では、ご当地グルメとして愛されている「東村山黒やきそば」をランチタイムにご用意いたします。いか墨と黒酒を使ったコクのあるソースで仕上げた、バランスの良い旨味に食欲をそられる逸品です。スイーツには、ハウスで樹上完熟させた八丈島レモンを使った「八丈島レモンとはちみつのヴェリーヌ」が登場します。まろやかな酸味の八丈島レモンと甘みたっぷりのはちみつがマッチしたスイーツです。



すずきとカブの焼き浸し



メジマグロと TOKYO X のベーコン・キャベツのアクアパッツァ



東村山黒やきそば
(ランチ)



アーティチョークと野菜のピッツァ
オルトラーナ



ほうれん草のトルティージャ
トマトソース



マンゴーのモンブラン (ディナー) (左)
八丈島レモンとはちみつのヴェリーヌ (右)

シェフズスペシャルティ

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

◆真鯛のウーロン茶蒸し<ランチタイム>

引き締まった肉質と甘みのある真鯛にウーロン茶をかけ、香り高く蒸し上げます。さらっとした旨みの中国産醤油を使用したタレをかけお召し上がりください。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.~

<土日祝> 12:10p.m.~/2:10p.m.~



◆本日のお肉のプランチャ<ディナータイム>

シェフが厳選したお肉を、素材を活かした鉄板焼きでご提供いたします。お肉に最適なホテルオリジナルソースと共に堪能ください。

[メニューご提供時間]

<平日> お好きな時間にお召し上がりいただけます。

<土日祝> 5:30p.m.~/8:00p.m.~



※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。

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、クロスラインおすすめのビーフシチューやビーフストロガノフにバターライスを合わせてお楽しみください。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」で食べる野菜と仔羊の「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、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。シンプルながらも深い味わいの炒め物や煮込み料理、麺類などが楽しく、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。



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

◆フリーフォードリンク（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（スパークリング・赤・白）、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

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/chefsSP_buffet.html

お集まりプラン

平日のディナータイム限定の、旬の味覚が満載のビュッフェ&飲み放題&アンティパスト（冷・温前菜）がセットになったお得なプランです。会のスタートに合わせて、最初にアンティパストをお席にご用意いたします。お好きなタイミングでビュッフェ料理と多彩なドリンクをお楽しみください。仕事帰りのお仲間のお集まりにいかがでしょうか。

【料金】スタンダードプラン ¥7,000～/プレミアムプラン ¥8,000～

*4名様より承ります。（未成年者のご利用不可、人数対象外）



■公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/oatsumari.html>

アニバーサリープラン

記念日のお祝いにぴったりなアニバーサリープランです。

クロスダイニングだからできる和・洋・中の専門シェフが作るビュッフェをお楽しみいただき、さらに乾杯スパークリングワイン&ホールケーキ（3.5号）をご用意いたします。ケーキのプレートにはご希望のメッセージをお入れできます。大切な方やご家族と思い出に残るひとときをお過ごしください。



【料金】<平日> ¥13,000（2名様）～

<土日祝> ¥14,600（2名様）～

*3名様以上は大人1名様につき、<平日> ¥5,080～ / <土日祝> ¥5,890～でご追加を承ります。
（グラススパークリングワイン付き）

■公式WEBサイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/anniversary.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。

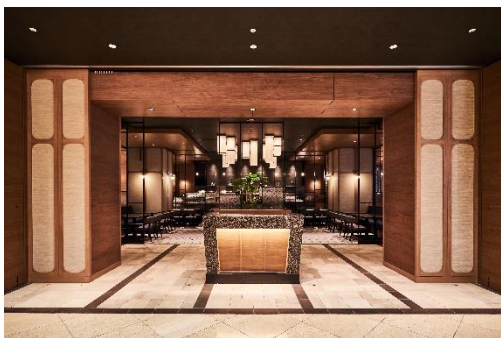
※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※季節により料金に変更になる場合がございます。

※シニア、お子様は既に優待料金となっておりますので他の優待との併用はできません。

※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。



1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

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

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)