



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」が贈る  
**初夏の美食「んめえ岩手フェア」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）では、2024年6月1日（土）から日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて岩手県の食材や郷土料理などを提供する「んめえ岩手フェア」を開催いたします。本州で一番広大な面積を持つ岩手県。広大な県の西側には奥羽山脈、東側には北上高地、この山系の間を北上川が流れています。山・川・海の雄大な自然とその豊かな恵みの宝庫である岩手県には、地域ごとに育まれた食文化があります。長年受け継がれてきた地域の食文化や郷土料理などを詰め込んだ会席や御膳をご堪能ください。



- フェア名：初夏の美食「んめえ岩手フェア」
- 開催店舗：2F 日本料理「花むさし」  
四季彩茶寮「匂香」
- 開催期間：2024年6月1日（土）～7月16日（火）  
※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。  
※7月14日（日）は終日営業、7月15日（月・祝）はランチのみ営業いたします。
- 時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）  
ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）  
\*会席料理ラストオーダー8:30p.m.
- ご予約・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。



## 2F 日本料理「花むさし」

日本料理「花むさし」では岩手県の食材や郷土料理などを盛り込んだ「特別会席」や、「ランチ御膳」をご用意いたします。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。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ご堪能ください。

### ディナーのおすすめ

#### **「料理長特別会席」 ￥13,000**

##### **先付、前菜、お椀、造り、焼物、煮物、合肴、食事、デザート**

食事の最初を飾るのは、クリーミーな甘さが特徴の岩手県産“甘うに”を合わせた“長芋素麺”です。長芋を麺に見立て、シャキシャキの食感と、涼やかな見た目が食欲をそそる一品です。前菜では、うにと鮑を使った三陸地方の郷土料理“いちご煮”や“奥州いか松前漬”などを堪能いただけます。お椀では、肉厚で弾力があり風味豊かな三陸わかめの真丈と、三陸海岸を代表とする魚“アイナメ”を骨切りし、葛粉をまぶして軽くゆでることのでつりとした口当たりを楽しめる“アイナメ葛打ち”をご用意しました。焼物では岩手県産の“本鱈”を南蛮焼きで、煮物では岩手県の銘柄豚“岩中豚”の角煮をお召し上がりいただけます。他にも、岩手県産の帆立貝を石焼きで、いわて牛は時雨煮にしておこわにのせてご提供します。しっかりこねた薄くコシのある生地と、野菜を煮込んだ郷土料理「ひつまみ汁」もおすすめです。デザートは低温長時間発酵させることでもちもち感と生乳の甘い香りが残る“岩泉ヨーグルト”を使ったパナコッタと、レモングラスゼリーをお楽しみください。最初から最後まで、岩手県のさまざまな食材や郷土料理をたっぷりご堪能いただけるおすすめのお会席です。



#### **「季会席」 ￥10,000**

##### **前菜、お椀、造り、煮物、焼物、揚物、食事、デザート**

季会席では、大自然に恵まれた環境のもとで育てられた甘みとコクのある銘柄鶏“奥州いわいどり”のつみれをお椀でお召し上がりいただけます。揚物は岩手県産のアスパラガスを岩中豚で巻いた一品や、いりごまを衣にして揚げる“南部衣揚げ”で仕上げたチーズ巻きをお楽しみいただけます。食事では岩手県を代表する料理のひとつ、“盛岡冷麺”をご用意いたします。コクのあるスープ、爽やかな酸味、辛みのキムチの相性が抜群で、会席の締めくりに最適です。





## ランチのおすすめ

### ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

先付、八寸、酢の物、焼物、揚物、造り、煮物、食事、デザート

岩手県産の恵みをさまざまな調理方法でご堪能いただける、ランチ限定のメニューです。

先付では、春から夏に旬を迎えるホヤを使用した茶碗蒸しをご用意いたします。「海のパイナップル」と称され、ミネラル豊富で甘みとほのかな苦みがクセになるホヤをお楽しみください。焼物では、岩手県名水20選である清水の湧き水で育った、程よく脂がのった旨みの強い“岩姫サーモン”にごまを全体にまぶして焼く“南部焼き”にしてご提供します。南部地方が名産のごまの香ばしさを感じながらお召し上がりください。揚物では、ハーブを加えた飼料と美味しい水で育った国産鶏“みちの清流どり”を、チーズと一緒に茶巾型にして揚げました。お肉の旨みをしっかり味わえる一品です。

食事では、岩手県が開発したオリジナル品種のお米“銀河のしずく”をご用意しました。岩手県ならではの御飯のお供“甘うに”、“奥州いか松前漬”、“いわて牛山椒煮”、“ひじきとホタテひも甘露煮”、“漬物”の盛り合わせをお楽しみください。



### 「特選昼会席」 ¥6,800

前菜、お椀、造り、焼物、進肴、食事、デザート

特選昼会席では、進肴と食事がおすすめです。進肴では肉厚の米茄子の中に、岩手県産の帆立貝、アスパラガスなどを田楽味噌とクリームを合わせたソースと一緒に詰めて焼き上げました。茄子と相性がよいソースは口当たりなめらかで、食べやすく仕上げた一品です。食事では、岩手県が水揚げ量日本一の“イサダ”を使ったおこわをお楽しみください。イサダは小さな海老ながら香りが高く、濃厚な味わいが特徴です。同じく岩手県産の“ホタテひも甘露煮”と一緒に炊き上げることで、岩手県の海の味を堪能いただけます。とろろ昆布の味噌椀とともに召し上がりください。



※「特選昼会席」は7月より金額・メニュー内容が変更となります。

#### ■公式 WEB サイト

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

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※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。

※仕入れ状況等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。

### 2F 日本料理「花むさし」

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。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。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/index.html>



## 2F 四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨みをいかした鉄板焼きや炭火焼き料理をご提供する四季彩コースを、「んめえ岩手フェア」と題してご提供します。また、コース料理だけでなく一品料理や岩手県の日本酒、地ビールもご用意しますので、お好みに合わせてご堪能ください。

### 「四季彩コース」 ¥7,000

#### 前菜、造り、鉄板焼き、炭火焼き、食事、デザート

四季彩コースでは、メインで魚介、肉料理をお楽しみいただけます。岩手県産の帆立貝とわかめは鉄板で焼き上げ、トマトやビネガーの酸味と卵黄のコクを感じるショロンソースと一緒にご賞味ください。ホテルならではの和と洋の融合を感じる一品に仕上げました。銘柄豚“岩中豚”は、胡麻味噌をぬって炭火焼きで香ばしく仕上げました。岩手オリジナル米“銀河のしずく”を使った食事でも、旬香らしく炭火で焼き上げた焼きおにぎりをご用意いたします。付け合わせの“ホタテひも甘露煮”がお米の甘さをより引き立てます。前菜からメインまでしっかり食事を楽しみつつ、お酒にも合うメニューになっています。



#### 一品料理

- ・いわて牛サーロインの溶岩プレート焼き (80g) ¥8,400
- ・しゅり貝と本鱈のアクアパッツア ¥2,200
- ・奥州いわいどりの燻製サラダ ¥1,800
- ・帆立貝の浜焼き ¥1,550

※この他にも岩手県の食材を使用した一品料理をご用意しております。

その他、岩手県盛岡市にある“ベアレン醸造所”の地ビール「ベアレン ヴァイツェン」もこの期間限定でご用意いたします。フルーティーな香りともろやかな味わいが特徴で、味わい・香りともに、繊細な味付けの日本料理に合うビールです。



#### ■公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/index.html>

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※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。

※仕入れ状況等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。

## 2F 四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮

旬香

素材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。躍動感のある炙り & 鉄板焼きカウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。お食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など飲み物も豊富に取り揃えています。

#### 公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.html>





期間中「ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント友だち追加キャンペーン」を実施します。

対象メニューをお召し上がりの上、アンケートに回答いただいた方へ岩手県産の『お米（キューブ米）』や『Ça va（サヴァ）缶』を抽選でプレゼント！

＜“ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント”にて新たに友だち追加いただいたお客さま＞

“ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント”の友だちになっていただき、期間中に日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて“んめえ岩手フェア”対象メニューをお召し上がりいただき、アンケートにお答えいただいたお客さまから抽選でプレゼントいたします。

＜“ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント”にてすでに友だちのお客さま＞

“ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント”の友だちの皆様にはアンケート付きのメッセージを配信いたします。期間中に日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて“んめえ岩手フェア”対象メニューをお召し上がりいただいた際には、配信メッセージの画面よりアンケートにご回答をお願いいたします。お答えいただいたお客さまから抽選でプレゼントいたします。

※数に限りがございます。無くなり次第終了となります。

＜ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント＞

<https://lin.ee/wnYz4xb>



※写真はイメージです。

＜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](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](#)