



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」

匠の技が光る夏を彩るおもてなし会席・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7月より旬の素材を堪能できる見た目にも涼やかな会席料理や御膳をご用意いたします。テーブル席やお座敷など、さまざまな用途にご利用いただける個室を多彩にご用意しておりますので、暑気払いなどの夏のお集まりにもおすすめです。



■ 場所：2F 日本料理「花むさし」

■ 営業時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

ディナー 5:30p.m.～9:30p.m. (L.O.9:00p.m.) *会席料理 L.O.8:30p.m.

※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)・8月11日(日)は終日営業

7月15日(月・祝)・8月12日(月・振休)はランチのみ営業いたします。

■ 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。

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

【ディナータイムのおすすめ】

◆料理長特別会席 ¥13,000

期間：2024年7月17日(水)～8月31日(土)

前菜では旬の肉厚の鮑に肝ソースをたっぷり絡めて食べる“鮑磯焼き”や、生ハムを渦のように巻いた“生ハム鳴門”、瓜をすいかのように仕上げた“すいか小メロン”など、旬の味を楽しめるだけでなく、夏らしいものに見立てた視覚的にも楽しい品々を揃えました。また、氷細工の器にお造りを盛り付けた“氷室盛り”は見た目も涼やかな一品です。

焼物では、みずみずしく淡白な味わいの中にも甘みがあり、丸ごと食べられる最盛期の鮎を塩焼きにしてご提供いたします。強肴は旬の丸茄子に田楽味噌を塗り、さらに味噌とチーズを合わせた同じく旬のずんだをのせて焼き上げました。夏の食材をさまざまな調理法でお楽しみいただける会席料理です。



- 【先付】 ういのムース コンソメジュレ
- 【前菜】 酒盗長芋 ぶどう白和え 鮎磯焼き 鱈寿司 生ハム鳴門 すいか小メロン
- 【お椀】 清まし仕立て 牡丹鱧 水晶茄子 茗荷
- 【造り】 氷室盛り 本日の刺身盛り合わせ
- 【焼物】 鮎塩焼き 蓼酢 酢取り茗荷
- 【煮物】 鰻の柳川鍋 有馬山椒
- 【強肴】 丸茄子田楽 ずんだチーズ味噌仕立て
- 【食事】 半田めん
- 【デザート】 ずんだのレモンタルト ※8月は“ほうじ茶ババロアとフランボワーズムース”に変更予定です。

【ランチタイムのおすすめ】

◆ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

期間：2024年7月17日（水）～7月31日（水）

宝珠御膳では、疲労回復に効果がある成分が多く含まれた豚肉を使った焼物と、旬の素材を用いた揚物やデザートがおすすめです。焼物では、豚肉をあっさりとし上げていただけるように、旨味たっぷりの玉ねぎ麴を合わせた一品をご用意しました。揚物では、脂がのって上品な味わいの旬の太刀魚を、ねぎと巻いて揚げた“太刀魚南蛮巻き”をご賞味ください。つぶつぶとした食感が特徴のもろ味噌と一緒に召し上がっていただき、ひと味違った味わいをお楽しみください。旬の桃を使ったグラスデザートは、爽やかな甘みとさっぱりとした口当たりで食事を締めくくれます。

- 【先付】 白アスパラガス豆腐 いくら ミニアスパラガス わさび
- 【八寸】 半熟煮玉子 海老芝煮 串（たこ 胡瓜 黄身板）
山桃ワイン煮 生ハムチーズ巻き
枝豆 茄子田楽 ゴーヤおかか和え
- 【酢の物】 鱧南蛮漬け
- 【造り】 鮮魚二種盛り合わせ
- 【煮物】 トマト ヤングコーン イナダ 香味ジュレがけ
- 【焼物】 豚肩ロース玉葱麴がけ 酢取り茗荷
アスパラガスバター醤油焼き
- 【揚物】 太刀魚南蛮巻き もろ味噌 ズッキーニ 赤パプリカ レモン
- 【食事】 わっぱ飯 とうもろこし御飯 鶏ササミ 青味
味噌椀 漬物
- 【デザート】 桃のヴェリーヌ



その他、インバウンドをメインターゲットにした季節の膳を新たにご用意いたします。高まるインバウンド需要に応えるべく、人気の日本料理をまとめて召し上がっていただけるように、味はもちろんのこと見た目にも日本らしさや華やかさを取り入れました。天麩羅やお寿司、国産牛の鉄板焼き、お店の顔となる日本料理には欠かせない一番出汁など、代表的な日本料理を一度にお楽しみいただけます。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お楽しみください。

◆ 国食【Hotel Metropolitan Recommended Japanese Set】

(Sushi Tempura and Japanesebeef) **¥ 12,000**

期間：2024年7月2日（火）より

【先付】 手作り豆腐

【壺の膳】 前菜盛り合わせ 天麩羅盛り合わせ

【式の膳】 握り寿司と細巻き寿司

(夏季) 国産牛サーロイン鉄板焼き

(冬季) 牛すき煮小鍋

一番出汁

【デザート】 本日のデザート



【お飲み物】

お食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎、ウイスキー、ワインなど、飲み物も豊富に取り揃えています。アルコールだけでなく、ノンアルコールドリンクもご用意しております。

<夏のおすすめドリンク>

期間：2024年7月17日（水）～8月31日（土）

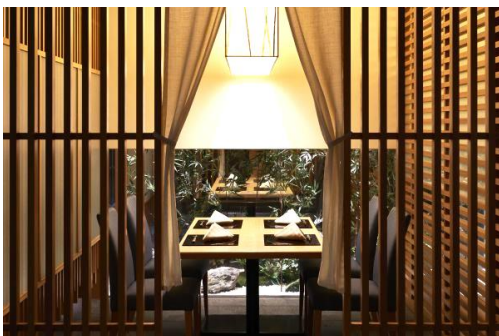
・サントリーフロムファーム甲州〈日本の白〉

グラス ¥1,500 / ボトル ¥8,500

・小夏 & シナモンジンジャーエール ¥1,500



※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）・新藤（しんどう）

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](#)