



常夏の楽園「ハワイ」を旅するような気分でお楽しみいただける
**和・洋・中・スイーツの専門シェフがお届けする
「LOVE HAWAII 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、豊島区観光協会・豊島区主催の夏の恒例イベント「東京フワフェスタ in 池袋 2024」に合わせて、2024年7月8日（月）より「LOVE HAWAII ビュッフェ」を開催いたします。



さまざまな国の文化が集まり、多様な郷土料理の融合によるユニークな食文化を持つハワイ。そんなハワイの伝統料理や名物グルメなどを、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、オリジナルメニューにてご提供いたします。

常夏の楽園「ハワイ」を旅しているような気分を感じていただける店内の装飾もお楽しみください。また、「LOVE HAWAII ビュッフェ」期間中、スタッフがアロハシャツでお客さまをお出迎えいたします。盛夏に味わうハワイグルメの数々をご用意いたしますので、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7月8日（月）～7月26日（金）
- 時間 : ランチ＜平日＞ 11:30a.m.～2:30p.m.
 ＜土日祝＞ 11:30a.m.～3:30p.m.
 *ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。（120分制）
- ディナー＜平日＞ 6:00p.m.～9:00p.m.
 ＜土日祝＞ 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<土日祝>	ディナー<平日>	ディナー<土日祝>
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 (クロスライン専用予約 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。

■ 公式 WEB サイト

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

後援 : ハワイ州観光局

LOVE HAWAII 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。日本料理からはディナータイムに、漬けマグロの「カリフォルニアロール」をご用意いたします。華やかな見た目、タレに漬けることでコクとまろやかさが増したマグロを味わえるハワイ風太巻きの他、スパム寿司や本日の魚介のお寿司もお楽しみください。西洋料理からは、新鮮な野菜とサーモンのハワイ風サラダ「ロミロミサーモン」や、ディナータイムには「ハワイアン風マーマレード BBQ ポークスペアリブ」が登場します。マーマレードの爽やかな酸味のソースを絡め焼き上げたポークリブは、ほろほろ食感とスパイシーな味わいが絶品です。ランチタイムでは、淡泊な味わいのメカジキの鉄板焼きと、パパイヤとマンゴーの爽やかな酸味が加わった特製サルサソースが相性抜群な「メカジキのプランチャ パパイヤマンゴーサルサ」をお見逃しなく。中国料理からは、ハワイの定番「ガーリックシュリンプ」をご用意いたします。にんにくの香りが食欲をそそり、プリプリの海老の食感がクセになる逸品。スイーツからは、ハワイ伝統の「ハウピア」が登場します。ココナッツミルクのコクと、トロピカルフルーツ“リリコイ”の程よく酸味と甘さのあるソースがマッチした一品です。



カリフォルニアロール／スパム寿司／
本日の魚介のお寿司



ロミロミサーモン



ハワイアン風
マーマレード BBQ ポークスペアリブ



メカジキのプランチャ
パパイヤマンゴーサルサ



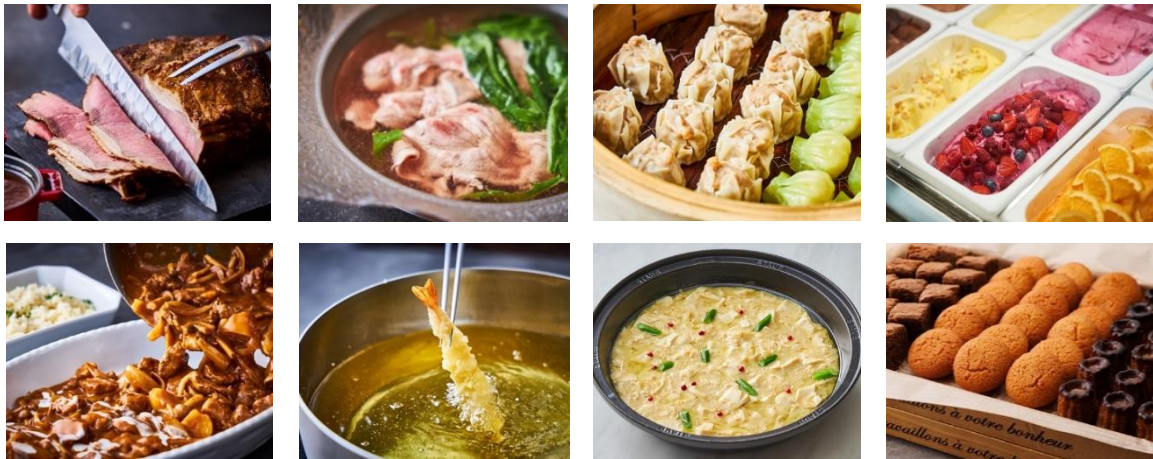
ガーリックシュリンプ



ハウピアとリリコイソース (左上)
パイナップルのヴェリーヌ (右上)
トロピカルフルーツタルト (下)

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、クロスダインおすす
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。自慢のピザ窯で焼き上げるピザは、
フェア期間中「ジャンボンとパイナップルのハワイアンピッツァ」をご用意します。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”で味わう「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。クロス
ダインおすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や深い味わいの炒め物、麺類などが楽しめ、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。



タイムサービス

お時間限定で提供するタイムサービス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特別メニューをお一人様につき一皿ご提供いたします。

◆ミニスライダー <ランチタイム>

ハンバーガーの本場アメリカで誕生した食べやすいサイズの「ミニスライダー」。
柔らかくジューシーなパティやベーコン、フレッシュ野菜を、よもぎ香るふわふわ
のバンズでサンドした、小さめながら食べ応えのある一品です。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.~

<土日祝> 12:10p.m.~/2:20p.m.~



◆鰻のひつまぶし <ディナータイム>

皮はパリッ、身はふつくと、香り高く鰻を焼き上げました。

鰻の脂、しっかり味の絶品なタレ、深い味わいの出汁がマッチした、暑い夏を
乗り切るのにぴったりな「ひつまぶし」をご堪能ください。

[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。



お飲み物

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物（ドリンクカウンターよりご自由にお楽しみいただけます。）

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

◆フリーフロードリンク（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

夏のおすすめ フローズンフルーツ入りカクテル

バーテンダーが考案したフルーティーなカクテルや爽快感のあるカクテルをご用意いたします。

ビュッフェご利用特典として優待料金でお楽しみいただけますので、お料理に合わせて、ぜひお召し上がりください！



フローズンダイキリ

¥1,200 → ¥1,000

<ピンクグレープフルーツ/オレンジ/
ストロベリー/キウイ/マンゴー>



プレミアムフルーツサワー

¥1,100 → ¥950

<ピンクグレープフルーツ/オレンジ/
ストロベリー/キウイ/レモン>



スパークリングカクテル

¥1,200 → ¥1,000

<オレンジ&キウイ/
ピンクグレープフルーツ&ストロベリー/
ピーチ&マンゴー>

※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。

※シニア、お子様料金、フローズンフルーツ入りカクテル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。

クロスサイン フラダンスショー

7月19日（金）の前夜祭から21日（日）まで、池袋の4つの会場で繰り広げられる「第22回東京フラフェスタ in 池袋 2024」に合わせ、オールデイダイニング「クロスサイン」でもハワイの雰囲気をお楽しみいただけるように、フラダンスショーを開催いたします！

【日程】7月20日（土）・21日（日）

【時間】<ランチタイム> 12:30p.m.~12:50p.m.

<ディナータイム> 6:00p.m.~6:20p.m./8:30p.m.~8:50p.m.



1F オールデイダイニング「クロスダイナー」 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](#)