



2024 年 6 月 21 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

【ホテルメトロポリタン】夏の暑さを吹き飛ばそう！疲労回復にスタミナ料理でパワーチャージ 「サマースペシャル 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「クロスダイン」では、2024 年 7 月 27 日（土）より「サマースペシャル ビュッフェ」を開催いたします。和・洋・中の専門シェフが作る約 60 種類のお料理の中に、暑さに負けずこの夏を乗り切るための英気を養えるメニューを随所にご用意いたします。ご友人、ご家族、同僚などグループでのご利用など、様々なシーンに合わせたお席をご用意しております。暑い日こそホテルメトロポリタンでゆっくりと快適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「クロスダイン」

■期間：2024 年 7 月 27 日（土）～9 月 1 日（日）

■時間：ランチ ＜平日＞ 11:30a.m.～2:30p.m.

＜土日祝＞ 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.

＜土日祝＞ 5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m.（120 分・2 部制）

■ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイン専用予約 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/summerSP_buffet.html

■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	¥4,500	¥5,000	¥5,000	¥6,000
シニア（65 歳以上）	¥4,000	¥4,500	¥4,500	¥5,500
お子様（小学生）	¥2,400	¥2,600	¥2,600	¥3,000
お子様（4～6 歳）	¥1,200	¥1,300	¥1,300	¥1,500

サマースペシャル ビュッフェ おすすめメニュー

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うお料理の数々をお届けします。たんぱく質が豊富で良質な脂質がとれるメカジキを焼いてフレークにしたものと、滑らかでクリーミーなアボカドを合わせた“メカジキフメとワカモレ”。夏にふさわしく彩り鮮やかな見た目が食欲をそそります。“サーモンのケイジャンスパイスロースト ケッパーオリーブソース”は、スパイシーな味わいがクセになるケイジャンスパイスとサーモンを一緒にローストすることで適度な辛みが生まれ、食欲をかき立てる一品です。プリツとした食感を楽しめる“海老のフリット”や、衣はサクッと、中はとろりとした食感がたまらない“アボカドのフリット”、魚介類をにんにく、オイル、トマトソースで仕上げた“スパゲティーニ ペスカトーレ”など、思わずお酒が進むメニューも。冷えたビールや特製カクテルなどと合わせてお楽しみください。疲労回復効果が高い豚肉を使った“豚トロのにんにく香味焼き”や、ヘルシーながら栄養価が高い仔羊のお肉を使った“仔羊のチリンドロン”もおすすめです。スタミナ食材と言われるにらを使った“焼きにら饅頭”は、労回復に最適です。ディナータイム限定では、初夏から夏に旬を迎える、栄養価が高く滋養強壮に効果がある脂がのった旬の“穴子”を揚げたての天麩羅でご用意いたします。その時々におすすめの夏野菜の天麩羅も合わせてご賞味ください。夏が旬のメロンや桃、マンゴーを使った、さっぱりとしつつもフルーツの甘さをしっかり味わえるスイーツもお楽しみください。



メカジキフメとワカモレ with チチャロン



サーモンのケイジャンスパイスロースト
ケッパーオリーブソース



海老とアボカドのフリット
マンゴータイディップ・チボトレマヨ・レモン



スパゲッティーニ ペスカトーレ



豚トロのにんにく香味焼き



仔羊のチリンドロン



焼きにら饅頭



穴子と夏野菜の天麩羅



メロンのショートケーキ／マンゴーのティラミス
桃のヴェリーヌ

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、クロスサインおすすめの「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、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」やディナータイムには握り寿司など、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。クロスサインおすすめの「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、麺類などが楽しみ、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。

◆海老のチリソースバーガー <ランチタイム>

中国料理「桂林」定番の海老のチリソースをアレンジしました。プリッとした海老と、ふわふわもちりのまんじゅう生地の絶妙な食感をお楽しみいただけます。辛さは控えめのため、お子様でも食べやすい一品です。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.～

<土日祝> 12:10p.m.～／2:20p.m.～



◆“最高の肉質 5 等級仙台牛 100%” ハンバーグステーキ <ディナータイム>

口当たりが良く柔らかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴の仙台牛を100%使い、和牛ならではの肉の旨みをしっかりご堪能いただけます。

[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。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＞

＜サマースペシャル期間限定＞ お子様特典

スイーツコーナーで人気のアイスクリームと組み合わせることで、可愛い動物アイスクリームができるキットをお子様限定でお配りします。自由に飾り付けをして、自分だけのオリジナル動物アイスクリームを作りましょう。夏休みの思い出のひと時に、種類豊富な食事をお召し上がりいただきながら、自分好みのスイーツもお楽しみください。

[対象時間] ランチビュッフェ / ディナービュッフェ

[対象年齢] 3 歳～6 歳



※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、フルーツ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。



1F オールデイダイニング「クロスダイน์」

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）・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](#)