

【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」8月限定 夏のひとときを贅沢に彩る「特選昼会席」とランチ御膳「宝珠」

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8月より「特選昼会席」とランチ御膳「宝珠」を新しいメニューでご提供いたします。季節感を大切にする日本料理ならではの夏の味覚をたくさん盛り込みました。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。



■期間：2024年8月1日（木）～9月1日（日）

※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。

※8月11日（日）は終日営業、8月12日（月・振休）はランチのみ営業いたします。

■時間：11:30a.m.～3:00p.m.（L.O.2:30p.m.）

■場所：2F 日本料理「花むさし」

■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/menu/lunch.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）・小池（こいけ）

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](#)

◆特選昼会席 ¥7,000



季節感に溢れ、見た目も美しい旬の食材を使った料理が楽しめる、全7品の昼会席をご用意いたします。
中でもお椀では、箸がスッと通るほど柔らかく煮込んだ旬の冬瓜と、滋養強壮の効果が高いすっぽんをしっかりと煮込んだ暑い季節を乗り切るのにぴったりな一品に仕上げました。ひんやりとした感覚とたっぷりと出汁を含んだ、翡翠茄子が口の中いっぱい広がる夏限定の冷たい煮物を楽しんだ後は、太刀魚と野菜を湯葉で包んで揚げる“東寺揚げ”と“海老真丈の挟み揚げ”をご堪能ください。締めくりはホテルパティシエ特製のデザートをご用意いたします。黒豆と胡麻を使用し、和のテイストを入れたイタリアの冷たいデザート「セミフレッド」をお楽しみください。

- 【前菜】 とうもろこしのムース 茄子ずんだ和え 茗荷寿司 鰻ざく 生ハム鳴門
ゴーヤ豚挽きいこみ
- 【造り】 本日のお造り 芽物いろいろ わさび
- 【お椀】 丸仕立て すっぽん 冬瓜 針葱 生姜
- 【煮物】 翡翠茄子 海老 鳴門穴子 小芋 スナップエンドウ
- 【合肴】 太刀魚彩野菜東寺揚げ 海老真丈挟み揚げ 青唐 煎り出汁
- 【食事】 とうもろこし御飯 味噌椀 漬物
- 【デザート】 黒豆と胡麻のセミフレッド

◆ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900



五味五法を意識し、彩り美しく見た目も華やかな「花むさし」の人気のランチメニューです。今回は赤色が目を引く、トマト胡麻豆腐や、とうもろこしの茶碗蒸し、枝豆真丈と夏野菜を使用した天麩羅などをお楽しみいただけます。食事には「蒸し寿司」をご用意いたします。蒸すことで、酢の酸味がまろやかになり、マイルドな口当たりをぜひご堪能ください。

- 【先付】 トマト胡麻豆腐 二色トマト たたきおくら わさび
【御膳】 半熟煮玉子 鱈新引き揚げ 石川小芋うに焼き 春雨明太子和え 笹巻麩
チーズ薩摩揚げ 杏子密煮 串・サーモン・胡瓜・うに板 鶏つくね黄金焼き
焼き長葱甘酢漬け 本日のお造り二種 とうもろこし茶碗蒸し
夏野菜の天婦羅 枝豆真丈 海そうめん 落とし芋
【食事】 蒸し寿司 味噌椀 漬物
【デザート】 黒豆と胡麻のセミフレッド

※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。
※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。
※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>

