



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

報道関係各位
プレスリリース

2024年7月18日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

～日本のうまいもの～

【新潟・長野 信越フェア】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）オールデイダイニング「クロスダイニング」では、2024年9月2日（月）から新潟県と長野県の食材や郷土料理などを提供する「【新潟・長野 信越フェア】ビュッフェ」を開催いたします。一年を通して魚が水揚げされ、野菜、果物、米など数多くの農産物が生産される新潟県と、広大な土地の多様な気候で育まれた農産物が収穫される長野県の、両県の魅力溢れる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。



- 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9月2日（月）～10月18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/shinetsu_fair_buffet.html

協力：新潟県、長野市

新潟・長野 信越フェア メニュー

日本料理からは、長野県木曾地方の郷土料理「大平(おおびら)」をご用意します。大いなる大地を意味し、大地の恵みである野菜を集めて煮込んだ料理で、野菜の優しい甘さが際立つ一品です。また、長野県産野菜の揚げたてサクサクの天麩羅や、新潟県十日町市の名物である、つるりとした喉越しで香り高い「十日町そば」もお楽しみください。フェア期間中のご飯は、日本料理の味を引き立てる新潟県産コシヒカリをご用意いたします。

西洋料理からは、適度な脂でさっぱりとした味わいの新潟県産ワラサを鉄板焼きにてご提供します。野菜やりんごの旨味たっぷりのソースと、滑らかなカブのピューレと共にお召し上がりください。また、柔らかい肉質と低カロリー・高タンパクが特徴のブランド鶏「信州福味鶏」を薄くスライスしてご提供する「エギュイト」は、トマトやケッパーを使用した爽やかな酸味のソースとの相性抜群な一皿です。

中国料理からは、「長野県産りんごと鶏肉の甘辛炒め」をご用意。りんごの酸味と食感を楽しみ、醤油ベースの甘辛の味付けはお子様も食べやすい逸品です。また、もちもちの太麺をコクのあるウスターソースで仕上げた焼きそばに、トマトの風味を味わえる特製ミートソースをかけた、新潟県のご当地グルメ「イタリアン」も登場します。

スイーツでは、優しい甘さが魅力の長野県産のりんごのコンポートとサクサクで口溶けのいいクランブルを合わせた秋を感じるランチ限定の「長野県産りんごのクランブル」、新潟県産ル・レクチェ（洋梨）の繊細な香りと、ヨーグルトムースとあんずソースの酸味がベストマッチなヴェリーヌや、甘酸っぱい旬の長野県産ぶどうの風味を味わえる杏仁豆腐などをご堪能ください。



長野県郷土料理「大平」



新潟県産ワラサのパンソテと
あさりのフォンダン カブのヴェルッタータ



長野県産りんごと鶏肉の
甘辛炒め



長野県産りんごのクランブル



長野県産野菜天麩羅



信州福味鶏エギュイト
マリニエール



新潟県ご当地グルメ「イタリアン」



新潟県産ル・レクチェのヴェリーヌ（左）
長野県産ぶどうの杏仁豆腐（右）



新潟県十日町そば



長野県産野菜沢菜リゾット



長野県産インカのめざめ
アンチョポテト



長野県産カラフル大根
バーニャ・フレディ

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。

◆信州サーモン押し寿司 <ランチタイム>

きめ細かく肉厚な身に旨味がギュッと凝縮された、長野県の「信州サーモン」を押し寿司にてご提供します。トロリととろける舌ざわりと豊かな味わいをご堪能ください。

[メニューご提供時間]

<平日> 12:30p.m.~ <土日祝> 12:30p.m.~/2:30p.m.~



◆長野県名産「安曇野げんき豚」ソテー トリュフ香る長野県産きのこソース <ディナータイム>

水の郷“安曇野市”の清らかな水で育った、甘くとろけるような脂身、赤身の旨味が特徴の「安曇野げんき豚」の、柔らかくジューシーなソテーをご用意します。

濃厚なデューセルソースに、きのこの食感とトリュフの香りをプラスした贅沢な一品をお楽しみいただけます。

[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。



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。自慢のピザ窯で焼き上げるピザもお見逃しなく。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、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、ディナータイム限定の寿司をお楽しみください。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。



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

※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「クロスダイン」

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：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](#)