



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」が贈る
～日本のうまいもの～

「新潟・長野 信越フェア」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）では、2024年9月3日（火）から日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて新潟県、長野県の食材や郷土料理などを提供する、～日本のうまいもの～「新潟・長野 信越フェア」を開催いたします。一年を通して様々な魚が水揚げされ、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食材を詰め込んだ会席や御膳、素材がもつ旨みをいかした炭火焼き、鉄板焼き料理をご堪能ください。



■フェア名：～日本のうまいもの～「新潟・長野 信越フェア」

■開催店舗：2F 日本料理「花むさし」 / 四季彩茶寮「匂香」

※オールデイダイニング「クロスサイン」など、他レストランでも同時開催

■開催期間：2024年9月3日（火）～10月18日（金）

※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。

※9月15日（日）、22日（日・祝）10月13日（日）は終日営業

9月16日（月・祝）、23日（月・振休）10月14日（月・祝）はランチのみ営業いたします。

■時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）

ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）

*会席料理ラストオーダー8:30p.m.

■ご予約・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。

協力：新潟県、長野市



2F 日本料理「花むさし」

日本料理「花むさし」では新潟県、長野県の素材を使用した料理を盛り込んだ「特別会席」や、「ランチ御膳」をご用意いたします。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。

■「料理長特別会席」 ¥13,000

秋を感じる先付、前菜から始まり、お椀は夏よりも脂が乗っていて濃厚な味わいの“名残り鰻”の土瓶蒸しをご用意いたします。長野県のオリジナルブランド鶏“信州福味鶏”や、コリコリとした歯ごたえが特徴の長野県産“あわび茸”などと一緒にお召し上がりください。造りでは、脂がのっているのにしつこくなく、トロリととろける舌触りが特徴の“信州サーモン”と、噛むほどに甘みが増す新潟県産の“南蛮海老”、海藻のいご草を溶かして冷やし固めた新潟県の郷土料理“いごねり”をご堪能ください。強肴では、信州の壮大な山々が育んだ水と、豊かな自然環境のなか生産された“長野県産和牛”を、ねぎやしよがなどの薬味や“信州きのこ”と味噌に混ぜ、朴葉に乗せて焼いた朴葉味噌焼きをお楽しみいただけます。甘辛い味噌がお酒ともよく合う一品です。他にも、新潟県産の椎茸の揚物や枝豆とチーズの春巻き、信州そばなど、始まりから終わりまで随所に新潟県と長野県の素材を感じていただける会席です。

【メニュー】

- 先付 いちじく西京煮
- 前菜 菊花釜 ますこ長芋 焼き舞茸 山えのき浸し
かます難波松茸揚げ 海老菊花寿司 渋皮栗甘露煮
松葉蕎麦 笹巻麩
- お椀 土瓶蒸し（名残り鰻 信州福味鶏 才巻海老 あわび茸）
三つ葉 酢橘
- 造り 信州サーモン 南蛮海老 いごねり 酢味噌 芽物いろいろ
- 煮物 新潟県産丸茄子 煮穴子 湯葉 小芋 青味
- 合肴 裏白八色椎茸 パン粉揚げ
新潟県産枝豆のチーズ春巻き
- 強肴 朴葉味噌焼き（長野県産和牛 銀杏 信州きのこ）
- 食事 信州そば 安曇野わさび とろろ 海苔
- デザート 新潟県産米粉と長野県産りんごのバイクドチーズケーキ



■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/shinetsu_fair_special_kaiseki.html

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

新潟県・長野県産の恵みをさまざまな調理方法でご堪能いただける、ランチ限定のメニューです。先付では、長野県が生産量日本一のきのこをふんだんに入れ、味噌と合わせてパイ包みにして焼き上げました。パイ生地のサクサクとした食感と具材の旨味、香りの広がりをお楽しみいただける一品です。焼物は、脂が少なくさっぱりとした味わいが特徴の旬の“ワラサ”を、しば漬けの程よい酸味をアクセントにお召し上がりいただけます。食事では、噛むほどに甘みを感じられる新潟県産の“南蛮海老”と野菜と一緒に揚げたかき揚げ丼をご堪能ください。締めくくりには、長野県産のぶどうの味をしっかりと感じられるムースと、新潟県産のりんごのコンポートで旬の味をお楽しみください。

【メニュー】

温鉢	信州きのこ味噌仕立てパイ包み焼き
八寸	玉子カステラ 海老塩茹で 串 豚味噌漬 焼き葱 渋川栗甘露煮 菊花長芋 絹かつぎ もずく寄せ 黄味酢 青菜菊花浸し
造り	鮮魚二種盛り 鮪 信州サーモン
煮物	信州蒸し とろろ わさび
焼物	栃尾揚げ ワラサ芝焼き
揚げ物	丸茄子はさみ揚げ あわび茸 レモン
食事	南蛮海老のかき揚げ丼 味噌椀 サラダ 紅くるりドレッシング
デザート	ぶどうのムース 葛粉ゼリー りんごのコンポート



■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/shinetsu_fair_houju.html

※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。

※仕入れ状況等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。

2F 日本料理「花むさし」

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。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。

公式 WEB サイト

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



2F 四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨みをいかした鉄板焼きや炭火焼き料理をご提供する四季彩コースを、「新潟・長野 信越フェア」と題してご提供します。また、コース料理だけでなく一品料理やお食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など飲み物も豊富に取り揃えています。

■「四季彩コース」 ¥7,000～

メイン料理を5種類の素材の中からお選びいただける「四季彩コース」でも、新潟県または長野県産の素材を存分にお楽しみいただけます。前菜では彩りの良い信州野菜はピクルスにしてさっぱりと、新潟県長岡市栃尾を代表する名物“栃尾揚げ”には甘辛の自家製肉味噌を挟んでしっかりと味付けにし、どちらもお酒が進む味に仕上げました。造りでも両県の魚介をお楽しみいただけるように、“信州サーモン”と“南蛮海老”の2種類を盛り付けました。揚物でも各県産のきのこを何種類か天麩羅にしてご提供いたしますので、食感の違いをお楽しみいただけます。厳選した5種類の食材（鶏肉・豚肉・旬魚・魚介類・国産牛）からお選びいただけるメイン料理では、両県の素材を中心に、全国各地よりその時々のおすすめの5種類をご提供いたします。食事では、ふぐの卵巣を塩漬けにして毒抜きした新潟県の珍味“焼きふぐの子”をお茶漬けでご用意いたします。両県の素材を使用したホテルパティシエ特製デザート“バイクドチーズケーキ”もおすすめです。

【メニュー】

- 前菜 かきのもとのお浸し
信州野菜のピクルス 栃尾揚げの肉味噌焼き
- 造り替り 信州サーモンといくらのカクテル 南蛮海老
- 揚物 かんしよときのこの天麩羅
- メイン 本日おすすめのメイン食材
【¥7,000】鶏肉/豚肉
【¥8,500】旬魚/魚介類/国産牛
【¥10,000】鶏肉/豚肉/旬魚/魚介類/国産牛 より2品
- 食事 新潟県産コシヒカリの焼きふぐの子茶漬け
- デザート 新潟県産米粉と長野県産りんごのバイクドチーズケーキ



■一品料理

- ・安曇野げんき豚の朴葉味噌炭火焼き ¥2,400
 - ・秋鮭のきのこ鍋（信州味噌仕立て） ¥1,800
 - ・野沢菜のガーリックライス ¥1,500
- ※この他にもフェアの食材を使用した一品料理をご用意しております。



■公式WEBサイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/index.html>

※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。

※仕入れ状況等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。

2F 四季彩茶寮「旬香」

四季彩茶寮 旬香

素材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。躍動感のある炙り & 鉄板焼きカウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。

公式WEBサイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/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）・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](#)