



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

報道関係各位
プレスリリース

2024年8月20日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

秋の日本のうまいものが大集合！

【富山・石川・福井 北陸フェア】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「クロスサイン」では、2024年10月19日（土）から【富山・石川・福井 北陸フェア】ビュッフェにて、3県の食材や郷土料理などをご提供いたします。四季を通じて旬の味覚を運んでくれる魚介の宝庫である富山県、海に囲まれた地区や平野が広がる地区など、異なる歴史や暮らし、それぞれで栄えた食文化が融合した石川県、自然豊かな環境で山の幸や海の幸に恵まれ、清らかな水によって育まれた食材が織りなす福井県、3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「クロスサイン」
- 期間：2024年10月19日（土）～12月1日（日）
- 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（クロスサイン専用予約 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：富山県、石川県、福井県

富山・石川・福井 北陸フェアメニュー

日本料理からは、石川県の郷土料理である「めった汁」をご用意いたします。さつまいもや大根、人参といった根菜類やこんにゃく、長ねぎなどを使用し、具だくさんで食べ応えのある一品です。また、「もみじ麩」が秋らしい「福井県産サゴシのごま油焼き」は、脂ののりがよい福井県産サゴシを、ごまと柚子の風味が上品な庵に漬け込み、焼き上げました。この時期に日本海側のみで漁獲されている、あっさりした味わいの石川県産ゴマフグは、醤油をベースに味付けした唐揚げでご提供いたします。

西洋料理からは、表面を炙った「富山県産叩き鰯カルパッチョ」をご用意。脂がたっぷりのった鰯と、オニオンとレモンのさっぱりしたソースが相性抜群です。分厚くてずっしりと重量感がある「福井県産大判あげ」は、野菜をたっぷり召し上がれるガドガドサラダでご提供いたします。濃厚なルーとサクサクの豚ロースカツがベストマッチな「金沢カレー」は、ほんのり感じるスパイシーさと甘さが魅力。千切りキャベツとソースもトッピングし、お召し上がりください。

中国料理からは、ご当地グルメ「富山ブラック」のしっかりした醤油の味付けで仕上げた豚肩ロース肉の煮豚をご用意いたします。また、大豆と米麴から作る米みそに数種類の調味料や香辛料などを混ぜ合わせた、石川県の「とり野菜みそ」を使い、味噌のコクが味わい深い回鍋肉もお楽しみいただけます。さらに、魚を塩漬にし米糠に漬け込んで熟成させた福井県の郷土料理「へしこ」入りのチャーハンもご賞味ください。「へしこ」の発酵の香りと塩気がクセになり、高菜の漬物との相性が良い逸品です。

スイーツでは、石川県加賀地方で生まれた独特の芳ばしい香りの「加賀棒ほうじ茶のヴェリーヌ」、しっとり・ふわふわ食感の「富山県産米粉の抹茶シフォンケーキ」や、とろける甘さが特長の福井県産さつまいも「とみつ金時」のモンブランなどをご堪能ください。



石川県郷土料理「めった汁」



富山県産叩き鰯カルパッチョ



富山ブラックラーメンダレで仕上げた煮豚



石川県産加賀棒ほうじ茶のヴェリーヌ



【ランチ限定】
福井県産サゴシのごま油焼き



福井県産大判あげ入り
「ガドガドサラダ仕立て」インドネシア風



石川県定番調味料「とり野菜みそ」
を使った回鍋肉



【ランチ限定】
富山県産米粉の抹茶シフォンケーキ



【ディナー限定】
石川県輪島産ゴマフグの唐揚げ



金沢カレー



福井県産へしこ入りチャーハン



【ディナー限定】
福井県産とみつ金時モンブラン

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。

◆富山県産真タラとつづ貝のブルギニョン <ランチタイム>

冷たい海で身の締まった“富山県産真タラ”とコリコリした歯ごたえの“つづ貝”に、ガーリック風味のブルギニョンバターソースをかけ、焼き上げました。魚介の味わいとバターのコクが相性抜群な一品を、ぜひ熱々の状態でお召し上がりください。

[メニューご提供時間]

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



◆福井県産九頭竜まいたけとふかひれ入りあんかけおこげ <ディナータイム>

“九頭竜まいたけ”の味・香り・歯ごたえを堪能いただける、中国料理のシェフ特製ふかひれ入りあんかけを、中華おこげにかけてお召し上がりいただけます。香ばしい香り、パリパリのおこげ、あんのとろりとした食感を一緒にお楽しみください。

[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。

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。



◆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「クロスライン」

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](#)