

報道関係各位
プレスリリース



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2024年9月5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】日本のうまいものを堪能！
日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」からお届けする
「富山・石川・福井 北陸フェア」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10月19日（土）から日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて「富山・石川・福井 北陸フェア」を開催いたします。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でそれぞれ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の魅力溢れる素材を生かしたお料理をご提供いたします。3県の伝統料理や素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～「富山・石川・福井 北陸フェア」

■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10月19日（土）～12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。

※10月13日（日）、11月3日（日・祝）は終日営業

10月14日（月・祝）、11月4日（月・振休）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：富山県、石川県、福井県

2F 日本料理「花むさし」

日本料理「花むさし」では富山県、石川県、福井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

会席の最初に提供される一品は、石川県で獲れたズワイガニの雌“香箱ガニ”です。外子（そとこ）と呼ばれるつぶつぶの卵、味噌の部分であるオレンジ色の内子（うちこ）をたっぷり抱え、小さいながらも濃厚な味わいをお楽しみいただけます。お造りは、その時々厳選した北陸産の魚介をご用意いたします。日本海で生まれた新鮮な魚介をご堪能ください。進肴では、本来鯨肉と水菜を使った鍋料理「はりはり鍋」を、風味豊かできめ細かい柔らかな肉質が特長の富山県産銘柄豚“とやまポーク”にてご提供します。福井県名物“大判揚げ”も一緒にご賞味ください。食事は2種類からお選びいただけます。「越前おろしそば」は黒っぽくやや太めの田舎そばに、薬味の大根おろし、ネギ、かつお節をのせ、出汁をかけて食べる福井県のソウルフードです。「へしこ茶漬け」の“へしこ”は、魚を塩漬けにし米ぬかに長期間漬け込んで熟成させる伝統料理です。お茶漬けにすることで塩加減が薄まり、へしこの脂が溶けだして絶妙な味になります。デザートでは、しっとりほくほくした味わいで、とろける甘さが特長の福井県産さつまいも“とみつ金時”のモンブランと、旬の柿といちじくを合わせたゼリーを堪能いただけます。始まりから終わりまで随所に北陸地方の素材を感じていただける会席です。



【メニュー】

- 先付 香箱ガニ甲羅盛り
- 前菜 柿のチーズ白和え 紅葉養老豆腐 ずわい蟹 子持ち鮎有馬煮
鯖奉書寿司 麩の辛し和え 柿玉子 紅葉蓮根 海老銀杏餅
- お椀 白海老真丈 大門素麺 おぼろ昆布
- 造り 北陸のお造り盛り合わせ ほたるいか沖漬け 柚子おろし 芽物いろいろ
- しのぎ このわたとろろ蒸し
- 焼物 甘鯛 若狭焼き 菊花大根
- 進肴 とやまポークのはりはり鍋
- 食事 越前おろしそば または へしこ茶漬け
- デザート とみつ金時モンブラン 柿といちじくのゼリー

■公式 WEB サイト：

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

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

富山・石川・福井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。八寸では、福井県産の“へしこ”をクリームチーズとクラッカーと一緒に、そのまま召し上がっていただけるように串にした一品や、エリンギを巻いて梅ペーストでさっぱりお召し上がりいただける富山県産“とやまポーク”をご用意いたします。揚物は石川県産の“加賀れんこん”をすりおろし、海苔を混ぜた衣で揚げる磯部揚げにすることで、モチモチの食感をお楽しみいただけます。福井県産の“とみつ金時”は相性のよい味噌を使ってグラタン仕立てにしました。グラタンの中には同じく福井県産の柔らかくジューシーな味わいの銘柄鶏“越前鶏”やきのこが入っており、様々な素材をご堪能いただけます。食事では、福井県産“ふくいサーモン”、石川県産“ゴマフグ”の昆布締め、北陸産“甘海老”、鮪を使った色鮮やかな「海鮮丼」をご賞味ください。

【メニュー】

先付	黒胡麻豆腐 紅葉パプリカ わさび
八寸	かぼちゃカステラ 海老塩茹で 焼き栗 串 へしこ クリームチーズ クラッカー とやまポークエリンギ巻き 炙り帆立貝の柿酢がけ 青菜のお浸し
揚物	加賀れんこん磯部揚げ 舞茸 椎茸 揚げ銀杏串
焼物	とみつ金時の味噌グラタン
煮物	焼き蕪 鯛 しめじ 紅葉麩 蟹あんかけ
食事	海鮮丼 味噌椀 漬物 (ふくいサーモン ゴマフグの昆布締め 甘海老 鮪)
デザート	とみつ金時のモンブラン



■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/hokuriku_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、「富山・石川・福井 北陸フェア」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、各県産の素材を存分にお楽しみいただけます。前菜は、富山県の郷土料理でスルメイカの身をイカ墨とともに熟成させた塩辛の一種である“いかの黒作り”をじゃがいもと合わせた「じゃがいもといかの黒作り」、サクツとした食感と香ばしい味を堪能いただける富山県産の「白海老の唐揚げ」、「青菜のお浸し」の3種類をご堪能いただけます。造り替りでは“北陸産甘海老”と石川県産“ゴマフグ”の昆布締めをカルパッチョにしてサッパリと、小鍋は上品な脂のりと豊かな旨味、もっちりした肉質が自慢の“ふくいサーモン”を舞茸や野菜と一緒に初冬にぴったりな鍋料理でご提供いたします。厳選した5種類の素材（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、3県の素材を中心に全国各地よりその時々のおすすめ素材をご提供いたします。石川県の“加賀棒ほうじ茶”と福井県産の“とみつ金時”を使ったホテルパティシエ特製デザートが食事を締めくくります。

【メニュー】

前菜 じゃがいもといかの黒作り
白海老の唐揚げ 青菜のお浸し
造り替り 北陸産甘海老とゴマフグの昆布締めのカルパッチョ
小鍋 ふくいサーモンと舞茸の麦みそ仕立て
メイン 本日おすすめのメイン素材
【¥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 へしこ茶漬け
デザート 加賀棒ほうじ茶のビスキーととみつ金時のモンブラン



■一品料理

- ・のどぐろの炭火焼きまたは煮つけ ¥5,800
- ・源助だいこんとぶりのもろ味噌焼き ¥1,500
- ・北陸野菜のせいろ蒸し ¥1,400

※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](#)