

【ホテルメトロポリタン】クロスダイニングが誇る伝統&人気メニューが一堂に揃う 「イヤーエンド 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、一年の締めくくりにふさわしい、厳選素材をふんだんに使用した「イヤーエンド ビュッフェ」を開催いたします。

「クロスダイニング」が誇る伝統と人気のメニュー「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」はお客様の目の前でお取り分けいたします。その他にも、和・洋・中・スイーツのバラエティ豊かなメニューを心ゆくまでご堪能ください。



- 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12月2日(月)～12月31日(火) ※12月21日(土)～25日(水)を除く
- 時間 : ランチ<平日> 11:30a.m.～2:30p.m.
<土日祝> ①11:30a.m.～1:10p.m. ②1:45 p.m.～3:25 p.m. (100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 ※12月31日(火)は土日祝の料金となります。

	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	¥4,500	¥5,000	¥5,000	¥6,000
シニア(65歳以上)	¥4,000	¥4,500	¥4,500	¥5,500
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,600	¥2,600	¥3,000
お子様(4～6歳)	¥1,200	¥1,300	¥1,300	¥1,500

- ご予約・お問い合わせ : 03-3980-4040 (クロスダイニング専用予約 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/year_end_SP_buffet.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)・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](#)

イヤーエンド ビュッフェメニュー

【西洋料理】

ホテルビュッフェで欠かせない肉料理では、クロスダインが誇る柔らかで肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」はもちろん、牛・豚・鶏の3種類のお肉と野菜を豪快に煮込む贅沢なイタリアの郷土料理「ポリート ミスト with サルサヴェルデ」をご用意いたします。パセリをふんだんに使用した爽やかなグリーンソースでお召上がりください。コリアンダーとライムで味付けした異国情緒が味わえる前菜「シーフード セヴィチェ」は中南米の魚介マリネです。自慢のピザ窯で焼き上げる「シャンピニオンピッツァ」は、マッシュルームをたっぷり使用し、食感や香りを存分に味わえる一品です。

【中国料理】

お子様からご年配の方まで幅広くお召上がりいただける、おすすめの「白麻婆豆腐」は鶏だしと鶏ひき肉、豆乳、ねぎ油が融合した深い味わいながらも、やさしい塩味に仕上げた人気メニューです。特製辣油をご用意しておりますので、お好みの辛さに調整が可能です。その他、いか墨が入ったソースを使用し、黒色が目を引く「シーフード黒焼きそば」は海老、いか、あさりが入ったスパイシーで旨みのある味わいがやみつきになる一品です。

【日本料理】

シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる揚げたての「天麩羅」や、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」、ディナータイム限定の握り寿司をお楽しみください。鰹だしとすりおろした大根の組み合わせがホッとする味わいの「揚げ里芋と海老団子のみぞれあんかけ」はこの季節に身体が温まる一品です。

デザートは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をぜひご賞味ください。



ジューシーローストビーフ低温調理
64℃仕上げ



【ディナー限定】ポリート ミスト
with サルサヴェルデ



シーフード セヴィチェ



シャンピニオンピッツァ



白麻婆豆腐



シーフード入り黒ソース焼きそば



東京野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ
「海鮮貝だし汁」



揚げ里芋と海老団子の
みぞれあんかけ



季節のジェラート・アイスクリーム

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。

◆ふかひれ入りあんかけおこげ <ランチタイム>

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> 12:30p.m.～ <土日祝> 12:10p.m.～/2:20p.m.～



◆“最高の肉質 5 等級仙台牛 100%” ハンバーグステーキ <ディナータイム>

ご馳走に欠かせない「ハンバーグ」は厳選したお肉でご用意いたします。和牛ならではの肉の旨みをしっかり堪能していただける一品です。まろやかな風味と豊かな肉汁をアツアツ焼きたてでお楽しみください。

[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。

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>