

【ホテルメトロポリタン】和・洋・中の専門レストランが贈る
特別な日を彩る華やかな「クリスマス メニュー」

2024年12月21日（土）～12月25日（水）

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12月21日（土）より、和・洋・中の各専門レストランのシェフがこの日のために考案し、選りすぐりの素材と技法を駆使した贅沢なクリスマス スペシャル料理を期間限定でご用意いたします。華やかな輝きに包まれた空間で、大切な方と思い出に残るひと時をお過ごしください。



販売期間： 2024年12月21日（土）～12月25日（水）

予約開始日： 2024年10月1日（火） 10:00a.m.～

販売店舗： 25F キュイジーヌ「エスト」 ※25F ペントハウス「ポリス」にて同メニューを提供
25F ダイニング&バー「オーヴェスト」
2F 中国料理「桂林」
2F 四季彩茶寮「匂香」 ※「匂香」でのクリスマス スペシャル料理はディナーのみ

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.）

クリスマスディナー

■ 25F キュイジーヌ「エスト」

ホテル最上階にあるキュイジーヌ「エスト」では、本格イタリア料理にフレンチの技巧をちりばめた、洗練された料理をお楽しみいただけます。地上100mからの夜景を眺めながらご堪能いただける、煌めくクリスマスにふさわしいディナーコースをご用意いたします。前菜では、滑らかな口どけの赤パプリカのムースにふんだんにキャビアを盛り付け、オマール海老の身を添えた贅沢な一品をご堪能いただけます。日本三大美味鶏の一つである“比内地鶏”のコンソメスープにフォアグラと根菜が入ったパイ包みや、旬の平目をエシャロットの香味や白ワイン、魚介のだしとともに蒸しあげた「平目のデュクレレ風」に続くメインの肉料理は、「仙台牛フィレ肉のロースト」と「鴨の低温キュイ」の2種類からお選びいただけます。フランボワーズとバラのソースが入ったホワイトチョコレートでコーティングされたムースの上には、バラの風味香るジュレとあまおう苺、クランベリー、ブルーベリーが飾られた華やかなデザートが食事を締めくくります。



Natale A



カナダ産オマール海老とキャビア
ポワブロンルージュのコンポジション マンゴーのソース



【Natale A】仙台牛フィレ肉のロースト
海老芋のクロケットと冬野菜 芳醇な香りの
赤ワインソース



【Natale B】鴨の低温キュイ 柿のタタン
柚子餅のマテンカーレ 赤ワインソース
セロリラブのプレアを添えて



赤い果実 冬の宝石箱仕立て
エグランティーヌの香りを纏わせて



キュイジーヌ「エスト」店内イメージ

【メニュー】（両コースともグラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

◆ Natale A ￥21,000

◆ Natale B ￥18,000

アミューズ 聖夜のXmasプレゼント

前菜 カナダ産オマール海老とキャビア ポワブロンルージュのコンポジション マンゴーのソース

スープ 比内地鶏のコンソメ パイスープ仕立て フォアグラと根菜を浮かべて

魚料理 平目のデュクレレ風 山形産舟形マッシュルームとトリュフ ツリーに見立てたロマネスコカリフラワーを添えて

グラニテ デコボンのグラニテ

肉料理 【Natale A】仙台牛フィレ肉のロースト 海老芋のクロケットと冬野菜 芳醇な香りの赤ワインソース

【Natale B】鴨の低温キュイ 柿のタタン 柚子餅のマテンカーレ 赤ワインソース セロリラブのプレアを添えて

デザート 赤い果実 冬の宝石箱仕立て エグランティーヌの香りを纏わせて

コーヒーと小菓子

【クリスマス期間の営業時間】

・12月21日（土）・22日（日）・24日（火）

①5:00p.m.～7:00p.m. ②8:00p.m.～10:00p.m.（120分・2部制）

・12月23日（月）・25日（水） 5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー 8:00p.m.）

キューズ「エスト」



“ART & RICH”をデザインコンセプトとしたスタイリッシュなデザインの店内。すべてのテーブルから窓外に広がる景色一望することができます。ゆとりをもってレイアウトされたテーブルで、ゆったりとお食事をお楽しみください。

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

■ 25F ペントハウス「ボタリス」

キューズ「エスト」のクリスマスディナーを邸宅風の落ち着いた雰囲気の特徴のペントハウスでもご利用いただけます。

ホテル最上階からの夜景と特別プログラムでお送りする生演奏、贅沢なクリスマスディナーをお楽しみください。組数限定のため、早めのご予約がおすすめです。

【メニュー】 ◆Natale A ¥21,000 / ◆Natale B ¥18,000

（両コースともグラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

【営業時間】 12月21日（土）・22日（日）・24日（火）・25日（水）

①6:00p.m.～8:00p.m. ②7:00p.m.～9:00p.m.（120分・2部制）

■ 25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

クリスマス期間オリジナルのオードブルプレート、温菜、デザート、スパークリングワイン等のお飲み物から選べるフリーフローが付いた「Sparkling Christmas」。最上階からの景色とともに、充実したフリーフロー、お酒と合う本格料理の数々を楽しみながら、カジュアルな雰囲気の中で特別な時間をお過ごしいただけます。特別プログラムでお送りする生演奏を聴きながら、カップルやご夫婦はもちろん、女子会や同僚とお集まりなど、グループでのご利用にもおすすめです。



Sparkling Christmas



ダイニング&バー「オーヴェスト」店内イメージ

【メニュー】 Sparkling Christmas ¥14,000 (フリーフロー付き)

アンティパストミスト	聖なる夜のはじまり トルティーヤチリ チリコンカン ワカモレ
オードブルパレット	柚子胡椒香るシーザーサラダ シュリンプカクテル マリネサーモン パテドカンパーニュとグレッグ フォアグラフラン ポルトゼリー風味
温菜	ローストビーフとポテトグラタン チョリソーソーセージと温野菜 鮮魚と野菜のフィッシュ&チップス ガーリックトースト
デザート	サンタからの贈り物 “天空に願いを込めて”

<フリーフロー (2時間制) > ※フリーフローのラストオーダーは 30 分前となります。

生ビール、ワイン(スパークリング・赤・白)、カクテル各種、ソフトドリンクなど

【クリスマス期間の営業時間】

・12月21日 (土) ・22日 (日)

①5:30p.m.~7:30p.m. ②8:00p.m.~10:00p.m. ③8:15p.m.~10:15p.m. (120分・2部制)

・12月24日 (火)

①5:30p.m.~7:30p.m./6:00p.m.~8:00p.m. ②8:00p.m.~10:00p.m./8:30p.m.~10:30p.m.
(120分・2部制)

・12月23日 (月) ・25日 (水) 5:30p.m.~11:00p.m. (アラカルトL.O.10:00p.m. ドリンクL.O.10:30p.m.)

※ご予約は、Sparkling Christmas のみ5:30p.m.~8:00p.m.来店にて承ります。

ダイニング&バー「オーヴェスト」

Dining & Bar **Ovest**

ランチタイムからパーティタイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。ランチタイムはカジュアルな雰囲気の中でお楽しみいただけるコース料理、ディナータイムはお酒と合う多彩なアラカルトをご用意しております。

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

■ 2F 中国料理「桂林」

中国料理「桂林」のクリスマスディナーコース「聖誕晚餐」は、「ふかひれ」、「ロブスターテール」、「ずわい蟹」など、贅沢な素材をふんだんに使用したスペシャルコースです。「ふかひれステーキ 蟹子ソース」は軽く焼き色がつくまでソテーし、表面はサクッと香ばしく、中はトロツとした食感を楽しめます。香り豊かで濃厚な蟹子ソースと合わせてお召し上がりください。「ロブスターテール衣揚げ マンゴーマヨネーズソースがけ」は、弾力が強くプリプリな食感が特長の高級食材であるロブスターに薄く衣をつけて揚げ、フルーティーな味わいがマッチする特製のマンゴーマヨネーズソースをかけて仕上げた一品です。食事では雪を連想させるメレンゲに、ずわい蟹、干し貝柱、生海苔などの魚介を合わせた炒飯をご賞味ください。栗の風味豊かな中国料理らしいデザート「栗の杏仁ムース」と、ホテルパティシエが作る「プティガトー」を盛り合わせたデザートの、全8品をお楽しみいただけるコース料理です。



クリスマスディナーコース「聖誕晚餐」



ふかひれステーキ 蟹子ソース



ロブスターテール衣揚げ
マンゴーマヨネーズソースがけ

【メニュー】 聖誕晚餐 ¥15,000 (グラスポメリーブリュット ロワイヤル付き)

- ・クリスマス前菜五種盛り盛り
(くらげX O 醬和え/豚肉ハチミツ黒胡椒焼き/鮭 塩麴焼き/マッシュポテトのクリスマスツリー飾り/鶏肉のチャーシュー)
- ・帆立貝と百合根 パーム油炒め
- ・仙台牛湯引き 胡麻辛子ソースかけ
- ・ふかひれステーキ 蟹子ソース
- ・揚げパン入り北京ダック・カレーチーズ春巻
- ・ロブスターテール衣揚げ マンゴーマヨネーズソースかけ
- ・干し貝柱・ずわい蟹・生海苔入りメレンゲ炒飯
- ・栗の杏仁ムース・プティガトー・フルーツ

【クリスマス期間の営業時間】

・12月21日(土)～25日(水) 5:30p.m.～9:30p.m. (ラストオーダー 8:30p.m.)

中国料理「桂林」

中国料理 桂林

四川料理がもつ香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した料理をご堪能いただけます。辛みの効いた料理ばかりでなく、多彩な味覚をお楽しみいただける四川料理の数々をご用意しております。

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

■ 2F 四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨味をいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理の四季彩茶寮「旬香」より、見た目も華やかなクリスマスディナー「旬香 聖和」をお贈りします。「フォアグラ茶碗蒸し」や「サーモンチーズ巻きキャビア添え」など豪華な前菜盛り合わせをはじめ、厳選した 5 種類の素材(国産牛・銘柄豚・銘柄鶏・旬魚・魚介類)から 2 種類お選びいただけるメインディッシュなど、日本料理の技巧を用いながら洋風に仕上げたクリスマス期間限定のコース料理をお楽しみいただけます。ホテルパティシエ特製デザート「ピスタチオムース チョコレート包みとフランボワーズシャーベット クリスマス仕立て」は特別な夜の食事を締めくくるのにピッタリな一品です。



クリスマスディナーコース「旬香聖和」



仙台牛サーロイン



ピスタチオムースチョコレート包みとフランボワーズシャーベット クリスマス仕立て

【メニュー】 旬香聖和 ¥15,000 (グラスポメリーブリュット ロワイヤル付き)

- アミューズ スパイシーカッパーニ
前菜 フォアグラ茶碗蒸し 冬野菜のテリーヌ サーモンチーズ巻きキャビア添え
 自家製牛たんスモーク マッシュルーム生ハム焼き 雪輪れんこん マイクロトマトの雪化粧
造り替り 真鯛とゴマフグのラビゴットソース
煮物 旬香風ブイヤベース
メインディッシュ (5種類の中から2種類お選びいただけます。)
 ・仙台牛サーロイン
 ・天元豚の鉄板焼き
 ・丹波あじわい鶏柚子味噌焼き
 ・舌平目のマッシュルームソース
 ・香箱蟹
食事 手鞠寿司5種
デザート ピスタチオムースチョコレート包みとフランボワーズシャーベット クリスマス仕立て

【クリスマス期間の営業時間】

・12月21日(土)～25日(水) 5:30p.m.～9:30p.m. (ラストオーダー 8:30p.m.)

四季彩茶寮「旬香」



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。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。

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



.....

キュージーヌ「エスト」、中国料理「桂林」、四季彩茶寮「旬香」のクリスマス スペシャルコース料理には、食事の前に華を添える乾杯にピッタリなシャンパン「ポメリーブリュット ロワイヤル」のグラスが一杯付いています。

【ポメリーブリュット ロワイヤル】

緑がかった淡い黄色で、生き生きした泡立ちが魅力的です。全体的にフレッシュ感があり、口当たりは洗練されていて、フレッシュさと上品さの調和がお楽しみいただけます。



.....

クリスマスランチ

■ 25F キュイジーヌ「エスト」

ディナーだけでなくランチでも存分にクリスマス気分を味わっていただけるように、クリスマス仕様にアレンジしたコース料理をご用意いたします。この時期ならではの彩り華やかな料理に、サンタクロースの帽子に見立てた可愛らしいオレンジムースのデザートをご堪能ください。クリスマス期間限定のグラスシャンパン付きコースです。特別な日をシャンパンで乾杯してお祝いしましょう。

【メニュー】（両コースともグラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

◆Regalino A ¥12,000 前菜、リゾット、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーと小菓子

◆Regalino B ¥9,000 前菜、リゾット、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーと小菓子



Regalino A



デザートイメージ



キュイジーヌ「エスト」店内イメージ

【クリスマス期間の営業時間】

- ・12月21日（土）・22日（日） ①11:30a.m.～1:30p.m. ②2:00p.m.～4:00p.m.（120分・2部制）
- ・12月23日（月）・24日（火）・25日（水） 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー 2:30p.m.）

■ 25F ペントハウス「ポラリス」

キュイジーヌ「エスト」のクリスマスランチを、邸宅の中にあるようなアットホームな雰囲気のある会場でお召上がりいただけます。大きな窓からはホテル最上階からの景色を望むことができます。

【メニュー】 Regalino B ¥9,000（グラスポメリーブリュット ロワイヤル付き）

【営業時間】 12月21日（土）・22日（日）

①12:00p.m.～2:00p.m. ②1:00p.m.～3:00p.m.（120分）

■ 25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

人気のランチメニュー「オーヴェストランチ」をクリスマス仕様にアレンジいたします。4種類の前菜とプチサラダのプレートからはじまり、かぼちゃのクリームスープ、岩手県産の「みちのく清流鶏」をポルチーニ茸と煮込んだメイン料理にミックスベリーのパルフェがついた、ランチにおすすめのカジュアルコースです。

【メニュー】 ◆Christmas lunch ¥6,000（スパークリングワイン付き） / ◆Christmas lunch ¥5,000

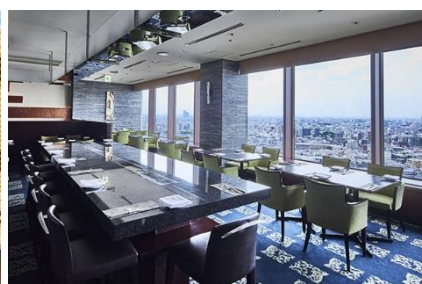
オードブルパレット、スープ、メインディッシュ、デザート、コーヒーと小菓子



オードブルパレット



メインディッシュ



ダイニング&バー「オーヴェスト」店内イメージ

【クリスマス期間の営業時間】

- ・12月21日（土）・22日（日）①11:00a.m.～1:00p.m. ②1:30p.m.～3:30p.m.（120分・2部制）
- ・12月23日（月）・24日（火）・25日（水）11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー 2:30p.m.）

■ 2F 中国料理「桂林」

赤や緑などクリスマスカラーをイメージしたランチ限定スペシャルコースです。「ふかひれ姿煮スープ」や「牛サイコロステーキ」、「小海老トマトソース煮」、ツリーをイメージした一口ケーキとココナッツプリンデザート盛り合わせなど、中国料理ならではのクリスマスランチをお楽しみいただけます。

【メニュー】クリスマスランチコース ¥5,500

前菜四種飾り盛り、ふかひれ姿煮スープ、料理3品、あんかけ炒飯、デザート



クリスマスランチコース



小海老トマトソース煮



牛サイコロステーキ



中国料理「桂林」店内イメージ

【クリスマス期間の営業時間】

- ・12月21日（土）・22日（日）①11:30a.m.～1:30p.m. ②2:00p.m.～4:00p.m.（120分・2部制）
- ・12月23日（月）・24日（火）・25日（水）11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー 2:30p.m.）

- ※料金には全て消費税及びサービス料が含まれております。
- ※クリスマス特別コースの為他の割引、優待との併用は出来かねます。
- ※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。
- ※今後の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。
- ※写真はイメージです。

【レストラン一覧・営業時間】

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