

【ホテルメトロポリタン】期間限定特別メニューも楽しめる

心ときめく料理の数々がお迎えする「クリスマススペシャル ビュッフェ」

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）の人気ビュッフェレストラン オールデイダイニング「クロスサイン」では、2024年12月21日（土）より「クリスマススペシャル ビュッフェ」を開催いたします。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、心もお腹も満たされるクリスマス期間限定のオリジナルメニューをご提供いたします。ご家族やご友人、仲間同士でのご利用など、様々なシーンに合わせたお席をご用意しております。一年に一度のきらめく特別なひと時をお過ごしください。



- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスサイン」
- 期間：2024年12月21日（土）～12月25日（水）
- 時間：ランチ <12月21日（土）・22日（日）>
11:30a.m.～1:10p.m./1:45p.m.～3:25p.m.（100分・2部制）
<12月23日（月）・24日（火）・25日（水）>
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<12月21日（土）・22日（日）・24日（火）・25日（水）>
5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m.（120分・2部制）
<12月23日（月）>
6:00p.m.～9:00p.m.
- 予約開始日：2024年10月1日（火）10:00a.m.～
- 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.）

■ 料金

	ランチ	ディナー
大人	¥ 5,500	¥ 7,500
シニア (65 歳以上)	¥ 5,000	¥ 6,700
お子様 (小学生)	¥ 2,600	¥ 3,000
お子様 (4~6 歳)	¥ 1,300	¥ 1,500

■ 公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/christmas_SP_buffet.html

クリスマススペシャル ビュッフェ メニュー

きらめくクリスマスにふさわしい、色鮮やかなお料理をご用意いたします。前菜の「帆立貝のカマンシービネグルとタラモサラダ仕立て」は、帆立貝や野菜、オレンジを爽やかな味わいの柑橘酢でまとめました。マッシュポテトにたらこを合わせて仕上げた「タラモサラダ」と一緒にお召上がりください。西洋料理では、クリスマスに欠かせない料理「ロースターキー」をご堪能いただけます。じっくり焼き上げた「ロースターキー」には、程よい甘みと酸味がアクセントになる「クランベリーソース」をかけてお楽しみください。中国料理では、豪快に殻ごと揚げたプリプリの海老の食感がクセになる「ガーリックシュリンプ」をご賞味ください。口の中に広がるガーリックの風味が食欲をそそる一品です。



帆立貝のカマンシービネグルと
タラモサラダ仕立て

ロースターキー クランベリーソース
ドフィノワーズポテト

ガーリックシュリンプ

【ディナー限定メニュー】

聖夜を彩る限定メニューでは、「クロスダイン」19年間のビュッフェ定番料理である「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」を、贅沢に“和牛サーロイン”を使ってご提供いたします。きめ細かい霜降りが特徴で、適度にサシが入り肉の旨みを感じられるサーロインにゆっくりと熱を入れることで、より肉の旨みが溶け出したジューシーで柔らかな食感をお楽しみいただけます。長時間じっくり煮込むことによって柔らかくほろっとした食感を堪能いただける「special 和牛ブラザート」は、北イタリア・ピエモンテ州の代表的な郷土料理です。にんじんやほうれん草、ビーツで色付けした鮮やかなマッシュポテトが料理に華を添えます。同じくイタリア・リヴォルノ発祥の料理「リヴォルノ風 鱈と魚介の『カッチェコ』」では、鱈をはじめムール貝、殻付きあさり、帆立貝などの魚介をふんだんに使用し、トマトを加えて煮込みました。魚介とトマトの濃厚な味を感じられる一品です。「カッチェコ」をホテル特製のバゲットに盛り付けて一緒に召し上がっていただくと、いろいろな素材の味が混ざりより美味しさが引き立ちます。スープは世界三大きのこの一つ“ボルチーニ茸”を使った、香り高く滑らかでクリーミーな味わいの「クリームスープ」をご賞味ください。

日本料理では、その時々のおすすめ素材 3 種類を握り寿司にしてご提供いたします。中国料理では、とろっとした食感のふかひれに合うよう仕上げた餡と中華麺の相性が抜群な「ふかひれ入りラーメン」をご提供いたします。

豪華限定メニューの数々と合うおすすめのカクテルや飲み放題プランもご用意していますので、料理にプラスしてぜひ一緒にご利用ください。



和牛サーロイン低温調理 64℃仕立て



special 和牛ブラザート



リヴォルノ風 鱈と魚介の「カッチェコ」



ポルチーニ茸 クリームスープ

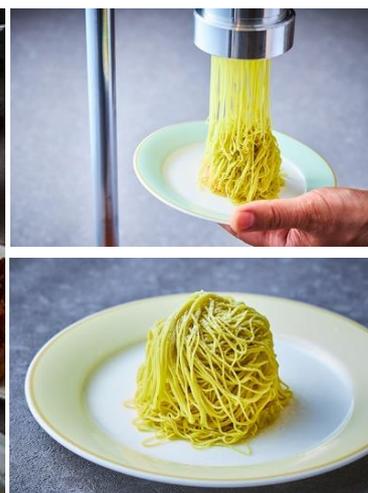


本日の握り寿司 (3種)



ふかひれ入りラーメン

【クリスマススイーツ】



【ディナー限定】
ピスタチオのモンブラン

クリスマス期間のスイーツは、見た目も華やかでクリスマス気分を盛り上げてくれるアイテムを多数ご用意いたします。ホテルパティシエ特製のクリスマス定番ケーキ「ブッシュドノエル」は、チョコレートクリームをぬった軽やかなスポンジを巻き、さらに表面をチョコレートでコーティングしました。コクのある甘さのため、お子様はもちろん大人の方もご満足いただける一品になっています。フランスの伝統的なシュー菓子「パリプレスト」に苺クリームを挟み、リースに見立てた飾り付けにしてクリスマス気分を演出しました。リング状のシュー生地サクサクした食感もお楽しみください。同じくクリスマス仕様に飾りをアレンジした「ショートケーキ」や、苺の風味香る優しい甘さの「苺の杏仁豆腐」など、心ときめくスイーツの数々をご堪能ください。

ディナー限定で、お客さまの目の前でひとつずつ仕上げる「ピスタチオのモンブラン」をご提供します。苺のロールケーキの上に、その場でピスタチオのクリームを絞ってご提供します。苺とピスタチオの絶妙な味のバランスと、口当たり滑らかな出来立てのモンブランをご賞味ください。

こだわりの定番メニュー

西洋料理では、クロスダイন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、揚げたての天麩羅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。クロスダインおすすめの「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。



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。 ※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。

※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。



1F オールデイダイニング「クロスダイン」

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）・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](#)