



【ホテルメトロポリタン】クロスダイニングで長崎の冬の味覚と食文化を満喫！
食べてみんなね！「長崎フェア」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）オールデイダイニング「クロスダイニング」にて、2025年1月14日（火）より食べてみんなね！「長崎フェア」を開催いたします。日本で唯一海外との交易の窓口があった長崎は、西洋や中国などの影響を受けた独特な文化を育んできました。日本「和」、中国「華」、オランダ「蘭」が交わった長崎独自の文化は「和華蘭（わからん）文化」と呼ばれ、建物やグルメ、祭りなど、生活の中に今なお強く残っています。新鮮な魚介やお肉、異国の文化や風習に影響を受けた独特なご当地グルメなど、食の宝庫である長崎県ならではの魅力あふれる料理の数々をご提供いたします。魚介や野菜を使った長崎風天麩羅や、中国の影響を受けたアルマド、西洋の要素を取り入れた佐世保風バーガーなど、和華蘭文化が融合した多彩な料理をビュッフェスタイルでお楽しみください。



■フェア名：食べてみんなね！「長崎フェア」

■開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイニング」※他レストランでも同時開催

■開催期間：2025年1月14日（火）～2月28日（金）

■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／①5:00a.m.～7:00p.m./②7:30p.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。

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

協力：長崎県



食べてみんね！「長崎フェア」ビュッフェメニュー

【西洋料理】

すき焼き風に薄くスライスした牛肉を焼き上げ、焼き上がる直前にレモン果汁が入ったソースで仕上げる佐世保市の名物料理「レモンステーキ」や、「佐世保風バーガー」、「鰹フライ」をご用意いたします。長崎県は「鰹の水揚げ量日本一」を誇り、新鮮な鰹を使用した「鰹フライ」が地元の名物として親しまれ、衣がサクサクで中はジューシーな食感が特徴です。レモンやシェフ特製のソースでお召し上がりください。

【中国料理】

赤く色をつけたゆで卵をすり身で包んで揚げた「アルマド」は、長崎の正月や祝いの席などの特別なときに食べられていた一品です。断面が竜の目に似ていることから“竜眼”とも呼ばれる、長崎の味をご賞味ください。パリパリの細麺に五目あんかけをかけて食べる郷土料理「長崎皿うどん」もご堪能ください。「豚の角煮」は長崎の卓袱料理の（中国や西欧の料理が“日本化”した宴会料理）コースの一品で、長い歴史と職人の技が凝縮された郷土料理です。しっかりと下茹でをし、煮込むことで「とろとろほろり」とした食感と豊かな旨味をお楽しみください。

【日本料理】

ディナータイムでは魚介と野菜を長崎風天麩羅にしてご提供します。「長崎風天麩羅」とは小麦粉に砂糖や酒などを加えた衣をつけてカリッと揚げるフリッターが原型とされています。衣は厚く味がついているため、そのままお召し上がりいただけます。長崎県産の“きびなご”は骨ごと、お野菜とさっぱりと召し上げられる南蛮漬けでご提供いたします。長崎名物の「あごだし」と呼ばれるトビウオの出汁で煮込んだ「長崎おでん」もご用意いたします。長崎のかんぼこを入れた寒い季節にぴったりの温かいメニューです。



【ディナータイム限定】
長崎和牛のレモンステーキ



アルマド



【ディナータイム限定】
魚介と野菜の長崎風天麩羅



【ランチタイム限定】
佐世保風バーガー



長崎皿うどん



長崎県産きびなごの南蛮漬け



長崎県産鰹フライ



豚の角煮



【ディナータイム限定】
長崎風おでん



長崎カステラのクリームサンド・長崎県産苺のタルト
長崎みかんのヴェリーヌ

【スイーツ】

長崎銘菓の代表である「長崎カステラ」はクリームをサンドした、ホテルメイドならではのリッチな味わいをお楽しみいただけます。特産の長崎みかんを使用したヴェリーヌや、果汁をたっぷり含み、甘くて程よい酸味が高い評価を得ている、長崎県産苺を飾った「長崎県産苺のタルト」をご用意いたします。

色鮮やかなスイーツの数々をご堪能ください。

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ご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> 12:30p.m.~/2:30p.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」は厳選したお肉でをご用意いたします。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。



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）・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](#)