



【ホテルメトロポリタン】日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」が贈る
長崎の素材×和の技巧が楽しめる
食べてみんな！「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）では、2025年1月14日（火）から日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて「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県は、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詰め込んだ会席や御膳、素材がもつ旨味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：食べてみんな！「長崎フェア」

■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：2025年1月14日（火）～2月28日（金）

※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。

※2月23日（日）終日営業、2月24日（月・祝）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。



2F 日本料理「花むさし」

日本料理「花むさし」では長崎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。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ご堪能ください。

■「料理長特別会席」 ¥13,000

先付では、長崎県産の脂がのった冬が食べ頃の“鰯”を炙り、菜の花を巻きました。同じく長崎県産のみかんの上に盛り付け、ポン酢ゼリーと合わせてさっぱりとお召し上がりいただけます。お椀では、昨年好評いただきました「焼きふぐの土瓶蒸し」を今回もご用意しました。濃縮された旨味と香ばしさを堪能いただける“焼きふぐ”を、味わい深い出汁とともに楽しみいただけます。進肴は、自然豊かな諫早平野で栽培したお米を与え、多良岳水系の地下水で育った柔らかく脂に甘みがありながらすっきりとした後味が特徴の“諫美豚”を、豚肉の味を引き立てる味噌麴に漬けて焼きました。合肴の小鍋も昨年好評だった一品です。プリプリで上質な脂がのった上品かつ深みのある味が特徴の長崎県産高級魚“クエ”と、あご(とびうお)のつみれ、長崎のかんぼこ(かまぼこ)と一緒に召し上がりください。細麺ながらコシがありのど越しが良い“五島うどん”や、長崎県の黒糖を使用したロールケーキもご賞味いただけます。始まりから終わりまで随所で長崎県のうまいものを感じていただける会席です。



〈先付〉炙り鰯 菜の花巻き
雲子 みかん ポン酢ゼリー

〈お椀〉焼きふぐの土瓶蒸し

〈進肴〉諫美豚味噌麴焼き

〈合肴〉クエ あごつみれ かんぼこ
小鍋仕立て

【メニュー】

- 先付 ふぐの煮凝り 雪輪れんこん 削りからすみ 大根つま あん肝角煮
炙り鰯 菜の花巻き 雲子 みかん ポン酢ゼリー
- お椀 焼きふぐの土瓶蒸し 酢橘
- 造り 本日のお造り盛り合わせ わさび
- 組肴 きびなご天麩羅 人参カステラ ハトシロール 合鴨葱巻き 金柑いくら お多福豆 梅花吟醸熨斗梅
- 進肴 諫美豚味噌麴焼き 焼き蕪 青大根 黄人参 針葱
- 合肴 クエ あごつみれ かんぼこ 小鍋仕立て
- 食事 五島うどん
- デザート 黒糖ロール

■公式 WEB サイト

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

■ランチ御膳「宝珠」 ¥4,900

先付の小田巻蒸しは、長崎県五島列島で生産されている“五島うどん”を入れ、まろやかで優しい味わいに仕上げた茶碗蒸しです。他にも、すき焼き風に薄くスライスした牛肉を焼き上げ、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「長崎牛レモンステーキ」や、郷土料理「ハトシロール」と身が柔らかく脂のりがいい「長崎県産穴子」の揚物、長崎県産鰯叩きなど、長崎県の味を存分に堪能いただけます。食事では、長崎県が漁獲量全国1位の“真あじ”を胡麻たれで和えて叩きにしました。適度に脂が乗った甘みのある身に食欲をそそる胡麻たれが絡み、御飯が進みます。野菜や肉などの具材を細かく刻み、仕上げにすりおろしたさつま芋を入れてとろみをつける郷土料理「ヒカド」と一緒にお召し上がりください。

デザートは、甘さとさっぱりとした酸味のバランスが良い長崎みかんを使ったムースをご賞味ください。

【メニュー】

- 先付 小田巻蒸し（五島うどん ちくわ）
八寸 人参カステラ 海老芝煮
串 干し柿 クリームチーズ クラッカー
酢れんこん 里芋田楽 長崎白菜煮浸し
酢の物 炙り帆立貝 ブロッコリー トマト とろろ酢
焼物 長崎牛レモンステーキ インカのひとみの青のり揚げ
揚物 ハトシロール 長崎県産穴子 さつま芋
煮物 長崎県産豚角煮 あご天 大根 青味
造り 長崎県産鰯叩き 薬味
食事 白飯 真あじ胡麻たれ叩き ヒカド 漬物
デザート 長崎みかんのムース



左〈焼物〉長崎牛レモンステーキ
右〈造り〉長崎県産鰯叩き
奥〈揚物〉ハトシロール 長崎県産穴子
さつま芋
〈食事〉白飯 真あじ胡麻たれ叩き
ヒカド 漬物

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/nagasaki_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、「長崎フェア」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、長崎県産の素材を存分にお楽しみいただけます。前菜は、一皿の中に長崎を感じていただける料理の数々を盛り付けました。細かく刻んだちゃんぽん麺や赤や緑のはんぺんが入った「ちゃんぽん天と白菜の煮浸し」、郷土料理の「ハトシロール」、長崎県産「鰯の南蛮漬け」をご用意しました。造り替りは、鰯の表面に焼き目をつけて冷水で冷やし、香ばしさを付けると同時に旨味を引き立たせる調理法“焼き霜”でご提供します。身が締まり脂がのりだす長崎県産の旬のきびなごは、牛蒡と一緒に卵でとじた小鍋でご賞味ください。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、長崎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。たっぷりのお湯でゆで上げたあつあつのうどんに卵黄を入れた、あごだしのそばつゆで食べる“地獄炊きうどん”など、全体的に長崎らしさを感じていただきながら、寒い冬にぴったりな体が温まるコース料理になっています。

【メニュー】

- 前菜 長崎ちゃんぽん天と白菜の煮浸し
ハトシロール 鰯の南蛮漬け
- 造り替り 鰯の焼き霜
- 小鍋 きびなごと牛蒡の玉締め
- メイン 本日おすすめのメイン素材と季節の野菜
【¥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 地獄炊きうどん
- デザート 長崎カステラと苺のトライフル



■一品料理

- ・対馬地鶏の燻製炙り焼きと彩野菜の炭火焼き ¥2,200
- ・揚げ穴子と大根の野菜あんかけ ¥1,800
- ・鰯の九州醤油づけ茶漬け ¥1,300

※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](#)