報道関係各位
プレスリリース

2026 年 11 月 27 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

【ホテルメトロポリタン】キュイジーヌ「エスト」

とらふぐやクエ、エゾ鹿など冬から早春の豪華食材を散りばめた

シェフの技が光る美食コース

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 桃谷健志）キュイジーヌ「エスト」では、2027年1月13日（水）より、冬から早春にかけて旬を迎える贅沢な食材を盛り込んだコース料理をご提供いたします。長崎県産とらふぐやクエ、エゾ鹿といった高級食材をはじめ、旬の帆立貝やずわい蟹など、厳選された山海の幸をフレンチとイタリアンの技法を掛け合わせて華やかに仕立てました。地上100mの都心のパノラマを望む上質な空間で、大切な方との記念日や新年の華やかなお集まり、ご褒美ランチ・ディナーなど、記憶に深く刻まれる贅沢な時間をお過ごしいただけます。


Soleil（ソレイユ）


Dejeuner（デジュネ）C

■期　間：2027 年 1 月 13 日（水）～2027 年 2 月 28 日（日）

■場　所：25F キュイジーヌ「エスト」

■時　間：ランチ　11:30a.m.～3:00p.m.（L.O.2:30p.m.）
ディナー 6:00p.m.～10:00p.m.（L.O.9:00p.m.）
※毎週火曜日は休業日となります。なお、2 月 23 日（火・祝）は終日営業いたします。

■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。
公式 WEB サイト ： https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/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

■ディナータイムのおすすめ

【Soleil（ソレイユ）】　￥17,000

厳選された高級食材を惜しみなく使用し、一皿ごとに素材の持ち味が際立つフルコースです。前菜からパティシエ特製デザートまで、心ゆくまでご堪能いただけます。



＜メニュー＞

・アミューズ ブーシュ

・比内地鶏とフォアグラのバロティーヌ　パプリカのヴィネグルとマーガオのアクセント

旨みの濃い比内地鶏のムースに濃厚なフォアグラ、季節のきのこ・白ポルト酒を加え、もも肉で巻いたフランスの伝統料理"バロティーヌ"は、低温でじっくり火入れすることで、しっとりした中身と香ばしく焼き上げた皮目のコントラストをお楽しみいただけます。薫香が効いた赤パプリカのヴィネグレットと、爽やかな柑橘系の香りと、山椒のようなピリッとした辛味が合わさったスパイス"マーガオ"が味わいを引き立てます。

・長崎県産とらふぐと炙り白子　手打ちタリオリーニ

長崎県産のとらふぐを用いて出汁を取り、ふぐのほぐし身、蕪、長崎県産からすみを加えて自家製タリオリーニと絡めました。からすみの芳醇なコクとともに、上にのせた炙り白子の滑らかでクリーミーな味わいをご賞味ください。

・クエのポワレ　２種のソース

脂の乗った高級魚「クエ」をポワレし、彩り豊かな 2 種のソースで奥深い味わいに仕上げました。魚の旨みとコクを感じられるブイヤベース仕立てのソースと、じゃがいもやサフラン、にんにくが効いたルイユソースでお召し上がりください。

・青りんごとミントのソルベ

・選べるメインディッシュ（2 種類よりお好みの 1 品をお選びいただけます。）

エゾ鹿のもも肉のロースト　柚餅子ソース　or　黒毛和牛ロースのポワレ　特製わさびソース

メイン料理は、趣の異なる2種類の肉料理をご用意いたしました。上品な旨みとやわらかな肉質が魅力のエゾ鹿は、くるみや味噌のコク、柚子の香りが独特な深みのある柚餅子ソースで、黒毛和牛ロースは清涼感のあるハーブと和のキレのあるわさびソースで味わえます。お好みのひと皿をお選びください。

・カカオニブのミルクアイス

・せとかのクレームシブースト　香ばしいヘーゼルナッツのグラスを添えて

濃厚な甘みとジューシーな果汁が魅力の柑橘「せとか」を使ったクレームシブーストは、表面を香ばしくキャラメリゼしたふんわり軽やかなクリームとみずみずしい果実味が絶妙に調和。風味豊かなヘーゼルナッツのアイスクリームとともに、コースの締めくくりにふさわしい華やかな余韻をお楽しみいただけます。

・コーヒーと小菓子

公式 WEB サイト　：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dinner_est.html

■ランチタイムのおすすめ

【Dejeuner（デジュネ）C】　￥9,000

前菜の「帆立貝とサーモンのブリック包み焼き」は、サクサクとした食感の生地に魚介の旨みを閉じ込め、彩り鮮やかな黄パプリカとバジルのソースを添えました。続く一皿は、ずわい蟹と青さのりの磯の香りが広がるアラビアータ、または酒粕の芳醇な香りとゴルゴンゾーラの濃厚な味わいに寒締めほうれん草を絡めたリゾットの2種よりお選びいただけます。魚料理は、真鯛をはじめ魚介の出汁が溶け込んだ滋味深い「真鯛のコトリヤード」をご用意。メインディッシュは、香ばしく焼き上げた「牛サーロインのグリル」に深みのあるリッシュグレイビーソースを合わせた逸品のほか、「黒毛和牛ロースのグリル(追加￥3,800)」もご堪能いただけます。食事の最後には、パティシエ特製のワゴンデザートとコーヒー・小菓子をご提供いたします。ホテル最上階からの開放的な景色とともに、特別なランチタイムをお過ごしください。

<メニュー>

・アミューズ ブーシュ
・帆立貝とサーモンのブリック包み焼き
　黄パプリカとバジルのソース
・ずわい蟹と青さのりのリングイネピッコレ　アラビアータ仕立て
　or　ゴルゴンゾーラとサルシッチャ
　寒締めほうれん草のリゾット　酒粕の香り
・真鯛のコトリヤード
・牛サーロインのグリル　冬の趣き リッシュグレイビーソース
　or 黒毛和牛ロースのグリル
　特製わさびソース　(＋￥3,800)
・デザート盛り合わせ　コーヒーと小菓子



公式 WEB サイト　：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/est/menu/dejeuner.html

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。　※メニュー内容は仕入れ状況等により、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。

■25F キュイジーヌ「エスト」 Cuisine Est

本格フランス料理をベースに素材の風味を引き立てるイタリア料理も加わり、魅力ある伊仏料理を提供します。“ART&RICH”をデザインコンセプトとし、気品のあるボルドーカラーを基調としたフォーマルで華やかな店内。眺望をお楽しみいただける窓側席「エクラ」、プライベート感のあるソファー席「セレニテ」、お祝いごとや接待などの大切な方を招いた会食に最適な個室「SALA」からなるお席は、すべてゆとりをもって配席されており、都心の眺望をご覧になりながら上質なおもてなしとともに贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



窓側席「エクラ」



ソファー席「セレニテ」



個室「SALA」（6～12 名）

ホテルメトロポリタン



1985 年 6 月 2 日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、ＪＲ東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩 3 分と絶好のロケーションを誇るグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。客室数 805 室、8 つの直営レストラン・バー、15 室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所“ホテルメトロポリタンで想い出に残る時間をお過ごしいただけます。
公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/