

報道関係各位  
プレスリリース



HOTEL  
METROPOLITAN  
TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

2023年8月28日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン



～日本のうまいもの～

## 2024年春 北陸新幹線福井・敦賀開業 「福井フェア」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、2023年10月1日（日）から福井県の食材や郷土料理などを提供する2024年春 北陸新幹線福井・敦賀開業記念「福井フェア」をオールデイダイニング「クロスダイン」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」の3店舗にて開催いたします。歴史・自然・文化を楽しめるスポットや古くから愛される食、匠の技が活きる伝統工芸など魅力いっぱいの福井県。自然豊かな環境で山の幸や海の幸に恵まれ、清らかな水によって育まれた食材が織りなす福井県の『うまいものたち』をご紹介します。



- フェア名 : 2024年春 北陸新幹線福井・敦賀開業「福井フェア」
- 開催店舗 : 1F オールデイダイニング「クロスダイン」  
2F 日本料理「花むさし」  
四季彩茶寮「匂香」
- 開催期間 : 2023年10月1日（日）～10月31日（火）
- 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。

協力：福井県

## ●1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

福井県の名物のひとつ「焼き鯖寿司」は、うまみたっぷりの肉厚な鯖がのった贅沢なお寿司です。中に挟んだ生姜、大葉が口の中をサッパリとさせ、つつい箸が止まらなくなる一品です。秋に旬を迎える福井県産の鯖を使った「福井県産鯖のブランチャ ブールブランとカロチーノオイルのエマルジョン」は、鉄板焼きにしたほどよい脂身と上品な味わいの鯖に、まろやかな味わいのバターソースとクセのないサラッとしたアンチエイジングオイルを混ぜたソースをあわせてお召し上がりください。殻ごと食べられる甘えびを揚げ、ココナッツ・唐辛子・ガーリック・パン粉などで作ったスパイシーなパウダーをまとった「もちえび(福井県産脱皮甘えび) スパイシー揚げ」は、越前の甘えびを丸ごとお楽しみいただけます。その他にも、日本料理・西洋料理・中国料理・スイーツの各専門シェフの珠玉の料理の数々を余すことなくご堪能ください。



福井焼き鯖寿司



福井県産鯖のブランチャ ブールブランとカロチーノオイルのエマルジョン



もちえび(福井県産脱皮甘えび) スパイシー揚げ

## シェフズスペシャリティ

お時間限定でシェフのスペシャリティを提供する「タイムサービス」がお楽しみいただけます。ランチタイム、土日祝日のディナータイムは福井県産の食材を使用したシェフのスペシャリティをご提供いたします。

### <ランチタイム サービスメニュー> (お一人様につき一皿)

#### 平日：とみつ金時とりんごのフルーツグラタン

甘みが強くしっとりほくほくした食感を楽しめる、福井県を代表するさつま芋“とみつ金時”と、りんごの甘みとほのかな酸味が合わさった秋を感じる一品です。

#### 土日祝：福井県産「マヒマヒ(サンペイ)のプランチャ」

福井県では“サンペイ”と呼ばれる高級魚“マヒマヒ”を鉄板で焼き上げ、ふっくらとした身の上には色鮮やかな野菜のピクルスを乗せて仕上げました。赤ピーマンやアーモンドをメインに使ったロメスコソースに、シェリービネガーを加えたアレンジソースとの相性をお楽しみください。



### ●タイムサービスメニューご提供時間

<平日> 12:30p.m.~

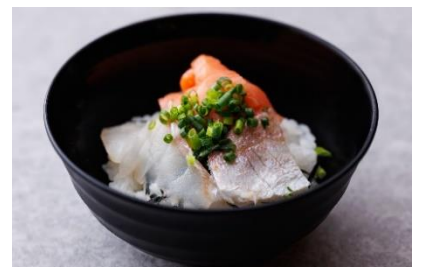
<土日祝> ①12:00p.m.~/②2:00p.m.~

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。

### <ディナータイム サービスメニュー> (お一人様につき一皿)

#### 土日祝：若狭おばまの海の幸「小浜小どんぶり」

“蓮子鯛”、“サーモン”、シェフが厳選するその時々美味しい“白身魚”の3種類がのったどんぶりです。福井県産の海の幸を存分にご堪能いただけます。



●タイムサービスメニューご提供時間

<土日祝> ①6:00p.m.~/②8:00p.m.~

※平日ディナータイムは、「最高の肉質”ハンバーグステーキ”をお一人様につき一皿、お好きな時間にお召し上がりいただけます。

※なくなり次第終了となります。 ※ご提供時間は目安です。

「福井フェア」ランチ&グランドディナービュッフェ

■ 料 金

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,900	¥4,500
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,000
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4~6歳)	¥1,100	¥1,200

ディナー	平日	土・日・祝
大人	¥4,700	¥5,600
シニア(65歳以上)	¥4,200	¥5,000
お子様(小学生)	¥2,400	¥2,800
お子様(4~6歳)	¥1,200	¥1,400

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、ダーズリン、オレンジ、コーラ、メロンソーダ、ミネラルウォーターなど約 15 種類

◆2時間飲み放題のフリーフロプランもご用意しております。1名様¥2,800~

瓶ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、カクテル各種、サワー各種

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

■ 時 間 : ランチ

<平日> 11:30a.m.~2:30p.m.

<土日祝> ①11:30a.m.~1:10p.m. ②1:45p.m.~3:25p.m. (100分・2部制)

■ 時 間 : ディナー

<平日> 6:00p.m.~9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.~7:00p.m. ②7:30p.m.~9:30p.m. (120分・2部制)

※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。

■公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/fukui\\_fair\\_buffet.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/fukui_fair_buffet.html)



1F オールデイダイニング「クロスダイン」

2023年9月1日にリニューアルオープンするビュッフェ主体のレストラン。和・洋・中・スイーツの専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るライブ感溢れるオープンキッチンからは出来たての料理をお出します。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、それぞれの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しております。

公式 WEB サイト

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

## ●2F 日本料理「花むさし」

日本料理「花むさし」では福井県の食材や郷土料理などを盛り込んだ「特別会席」、「福井御膳」をご提供いたします。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下さい。

### 福井フェア「料理長特別会席」 ¥13,000

先付、前菜、お椀、造り、焼物、煮物、合肴、食事、デザート

福井県を代表する魚のひとつで上品な甘みと香りが広がる繊細な味が特徴の「若狭ぐじ」と、口溶けが良くうま味の余韻が残る福井県産の「おぼろ昆布」を一緒にお楽しみいただけるお椀料理や、“黒い宝石”と呼ばれるほど美しいつやがある「吉川ナス」の焼き物、たっぷりの大根おろしとともに食べられる郷土料理の「越前おろしそば」など、随所に福井のうまいものを感じることができます。



### 福井フェア「ランチ御膳 宝珠」 ¥4,900

先付、八寸、酢の物、煮物、揚げ物、食事、デザート

先付は福井県の名産品である胡麻豆腐を、栄養価も高く濃厚な味わいを楽しめる黒胡麻でご用意しました。揚げ物は、香り・実の厚さ・歯ごたえすべてが最上級と言われる「九頭竜まいたけ」や、癖がなくジューシーな味わいの「美山ひらたけ」など、秋にぴったりな福井県産のきのこを天婦羅でご堪能ください。

#### ■ 時間

<火曜日～土曜日>

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.) \*ディナーコースラストオーダー8:30p.m.

<日曜日>

ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (ラストオーダー2:30p.m.)

※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。

9月17日(日)・10月8日(日)は終日、9月18日(月・祝)・10月9日(月・祝)はランチタイムのみ営業いたします。

※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。

・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。

・写真はイメージです。

#### ■公式 WEB サイト

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

### 2F 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「匂香」

料理をご提供する四季彩コースを「福井フェア」と題してご提供します。また、ア・ラ・カルトや厳選した日本酒のご用意もございますのでお好みに合わせてご堪能ください。

### 「四季彩コース」 ￥7,000

#### 前菜、造り、七輪、炭火焼き、食事、デザート

上品な脂のりともっちりとした肉質が自慢の“ふくいサーモン”と、最上級と言われる“九頭竜まいたけ”の旨味をたっぷりご堪能いただけるように、小鍋の七輪仕立てをご用意しました。メインには、福井県の日本酒・黒龍の酒粕を飼料として育った“黒龍吟醸豚”を塩麴焼きにしてご提供します。柔らかな肉質と良質な脂の甘みをご賞味ください。デザートはしっかりと甘みとしっとりした食感、鮮やかな黄色が映える“とみつ金時”のモンブランをお楽しみください。



#### ア・ラ・カルト

- ・若狭牛のステーキ鉄板焼き または 炭火焼き ￥8,400
- ・のどぐろ 炭火焼き または 煮つけ ￥5,800
- ・吉川ナスの田楽 ★ ￥1,400
- ・殻ごと食べられるもちえびのスパイシーから揚げ ￥2,000

#### 「本日の厳選日本酒」

一合 ￥1,800

福井県産のものより唎酒師が厳選した地酒をご用意いたします。

※入荷状況によりメニュー変更および品切れとなる場合がございます。

#### ■ 時間

<火曜日～土曜日>

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.) \*ディナーコースラストオーダー8:30p.m.

<日曜日>

ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (ラストオーダー2:30p.m.)

※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。

9月17日(日)・10月8日(日)は終日、9月18日(月・祝)・10月9日(月・祝)はランチタイムのみ営業いたします。

※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。

#### ■ 公式 WEB サイト

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/fukui\\_fair\\_shikisaicourse.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/fukui_fair_shikisaicourse.html)

#### 2F 四季彩茶寮「匂香」

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。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。

#### 公式 WEB サイト

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



**期間中「ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント友だち追加キャンペーン」を実施します。  
アンケートに回答いただいた方に抽選で福井県産のブランド米「いちほまれ」の真空パックを  
プレゼント！**

「こしひかり発祥の地」福井県が持てる技術の粋を集め、およそ六年の歳月を掛けて開発した次世代を担う全く新しいお米「いちほまれ」は「うっとりとする程の白さ」と「粒感と粘りの最高の調和」、「優しい甘さ」が特徴です。オールデイダイニング「クロスサイン」ではリゾットや炒飯、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」では白飯としてご堪能いただけます。

**<ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウントにて新たに友だち追加いただいたお客さま>**

“ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント”の友だちになっていただき、期間中にオールデイダイニング「クロスサイン」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて“福井フェア対象メニュー”をお召し上がりいただきアンケートにお答えいただいたお客さまから抽選でプレゼントいたします。

**<ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウントにてすでに友だちのお客さま>**

“ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント”の友だちの皆様にはアンケート付きのメッセージを配信いたします。ご利用の際には配信メッセージの画面よりアンケートにご回答をお願いいたします。期間中にオールデイダイニング「クロスサイン」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」にて“福井フェア対象メニュー”をお召し上がりいただきアンケートにお答えいただいたお客さまから抽選で福井県産のブランド米「いちほまれ」をプレゼントいたします。

※数に限りがございます。無くなり次第終了となります。※写真はイメージです。

**<ホテルメトロポリタン LINE 公式アカウント>**

<https://lin.ee/wnYz4xb>



★福井県鯖江市の吉川ナス  
日本料理「花むさし」四季彩茶寮「匂香」料理長本佛が  
1000年以上の歴史があるともいわれる伝統野菜を現地  
視察いたしました。



**<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：大良（だいら）・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](mailto: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](#)