

ふくしまデスティネーションキャンペーン連動企画 「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」をホテルレストランにて開催

首都圏を中心にホテルを展開する日本ホテル株式会社（豊島区西池袋、代表取締役社長：三林宏幸）は、JR グループ 6 社と福島県等が開催する「ふくしまデスティネーションキャンペーン（2026年4月～6月）」に連動し、メトロポリタンホテルズ対象7ホテル（池袋・エドモント[飯田橋]・丸の内・川崎・さいたま新都心・高崎・長野）の直営レストランにて、福島県の食材を用いたメニューを提供する「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」を2026年4月～6月にかけて開催いたします。



「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」概要

■対象ホテル および レストラン

- | | |
|---------------------|--|
| ・ホテルメトロポリタン（池袋） | 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」
中国料理「桂林」、ダイニング&バー「オーヴェスト」 |
| ・ホテルメトロポリタン エドモント | ダイニング・カフェ「ベルテンポ」、日本料理「平川」、バー「カルーザル」 |
| ・ホテルメトロポリタン 丸の内 | Dining & Bar 「TENQOO」 |
| ・ホテルメトロポリタン 川崎 | オールデイダイニング「Terrace and Table」 |
| ・ホテルメトロポリタン さいたま新都心 | カフェ クロスヤード |
| ・ホテルメトロポリタン 高崎 | レストラン「ブラスリーローリエ」 |
| ・ホテルメトロポリタン 長野 | 日本料理「しなの」、バー「アポロ」 |

■期間・内容・料金：ホテルにより異なります。（詳細次ページ以降）

本プレスリリースは、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、レジャー記者クラブにお届けしています。

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

日本ホテル株式会社 マーケティング部 TEL 03-6912-6741 e-mail:pr@nihonhotel.com
〒171-0021 東京都豊島区西池袋一丁目11番1号

各ホテルのプラン詳細

ホテルメトロポリタン（池袋）

オールデイダイニング「クロスサイン」

福島県の魅力ある食材や郷土料理、名物グルメなど日本料理、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オリジナルメニューにてご提供致します。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楽しみください。



・期間： 2026年4月6日（月）～4月26日（日）

・時間および料金：

	ランチビュッフェ		ディナービュッフェ	
	平日 11:30～14:30 ※時間制限なし	土日 11:30～15:30 ※120分制	平日 18:00～21:00 ※時間制限なし	土日 17:00～19:00/ 19:30～21:30 ※120分・2部制
大人	XX円	XX円	XX円	XX円
シニア（65歳以上）	XX円	XX円	XX円	XX円
お子様（小学生）	XX円	XX円	XX円	XX円
お子様（4～6歳）	XX円	XX円	XX円	XX円

・メニュー内容：福島県郷土料理「こづゆ」/慶徳たまねぎとほうれん草の「キッシュ・ロレーヌ」/伊達鶏と会津地鶏卵の親子丼/
福島県産苺のタルト ほか

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。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。

お座敷やテーブル席など、さまざまなご用途にご利用いただける個室を多彩にご用意。お祝いの席やお食事を兼ねたミーティングなど、さまざまな用途にご利用いただけます。



・期間： 2026年4月6日（月）～4月26日（日）

・時間： ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30） / ディナー 17:30～21:30（L.O.21:00）

※毎週日曜日ディナー営業休止 毎週月曜日は休業日

・メニューおよび料金： ランチ御膳「宝珠」 XXX円、料理長特別会席 XXX円

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。

福島県の食材を詰め込んだコース料理や一品料理をご堪能いただけます。福島県の日本酒など飲み物も豊富に取り揃え皆様をお待ちしております。



・期間： 2026年4月6日（月）～4月26日（日）

・時間： ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30） / ディナー 17:30～21:30（L.O.21:00）

※毎週日曜日ディナー営業休止 毎週月曜日は休業日

・メニューおよび料金： 四季彩コース XXX円 ※一品料理もご用意しております。

中国料理「桂林」

四川料理がもつ香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求し福島県のすばらしい食材を使用した一品料理を●種をご用意いたします。辛みの効いた料理ばかりでなく、多彩な味覚をお楽しみいただける四川料理の数々をご用意。季節を意識した食材や色合い、野菜を多く使っているのが「桂林」の特徴です。



- ・期間： 2026年4月6日（月）～4月26日（日）
- ・時間： ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30） / デイナー 17:30～21:30（L.O.21:00）
※毎週水曜日は休業日
- ・メニュー： 一品料理 ●●●● XX円 他

ダイニング&バー「オーヴェスト」

福島県の魅力溢れる食材を使った一品料理をご提供いたします。料理に合わせた多彩なお酒とともに、地上 100m からの景色を眺めながらつろぎのひとときをお過ごしください。



- ・期間： 2026年4月6日（月）～4月26日（日）
- ・時間： ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30）
ナイトタイム [月・水・木・日] 17:30～22:00（L.O.21:30） / [金・土] 17:30～23:00（L.O.22:30）
※毎週火曜日は休業日
- ・メニュー： 一品料理 ●●●● XX円 他

- ・お問い合わせ（読者）： 03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通）
- ・Web サイト: <http://www.wwwwwwwwwwwwwwwwwwwwww>

ホテルメトロポリタン エドモント（飯田橋・水道橋）

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

初夏の輝きをまとい、大地の恵みをうけて育まれた福島の食材を用いて、旬の食材を楽しむディナーブッフェをご用意いたします。どこか懐かしい郷土の味から、新しい福島の魅力まで、その豊かな味わいを存分に体験してみませんか。窯焼ピッツァやローストビーフ、にぎり鮎などシェフのライブパフォーマンスメニューも充実の約 60 種類の多彩なディナーブッフェです。



- ・期間： 2026年5月15日（金）～6月30日（火）
- ・時間および料金：

	平日 17:30～21:00 ※120分制	土日 17:00～21:00 ※120分制
大人	XX円	XX円
シニア（65歳以上）	XX円	XX円
お子様（小学生）	XX円	XX円
幼児（4～6歳）	XX円	XX円

- ・メニュー： ディナーブッフェ

日本料理「平川」

旬の食材を活かした福島県産の食材や郷土料理を、平川らしいアレンジでご提供いたします。目にも鮮やかな盛り付けとともに、初夏の味覚を存分にご堪能ください。お酒との相性もよい、滋味あふれる食事とともに贅沢な時間をお過ごしください。

- ・期間： 2026年〇月〇日（〇）～ 6月30日（火）
- ・時間： 17:30～21:30（L.O.21:00）
- ・メニュー： デイナー会席（仮）
- ・料金： **XX円**



バー「カルーザル」

福島県の食材を使ったピッツアや、郷土料理をアレンジした一皿など、福島県の料理を心ゆくまで楽しめるメニューを含む、4種から選べる料理1品と、ドリンク3杯をお楽しみいただけるセットメニュー「プレシャスアワー」。落ち着いた店内で安らぎのひと時を過ごしてみませんか。

- ・期間： 2026年〇月〇日（〇）～ 6月30日（火）
- ・時間： 17:30～20:30の来店限定
- ・メニュー： プレシャスアワー（ドリンク3杯+料理1品）
- ・料金： **XX円**



- ・お問い合わせ（読者）： TEL 03-3237-1111（代表）
- ・Webサイト： <http://www.wwwwwwwwwwwwwwwwwwwwwwww>

ホテルメトロポリタン 丸の内

Dining & Bar 「TENQOO（テックウ）」

福島県の気候や風土が育む魅力あふれる食材を使用した、フレンチディナーコースを提供いたします。海と山の幸を使用した前菜をはじめ、“福島牛”のメインディッシュなど全9品のフルコースをお楽しみいただけます。

- ・期間： 2026年4月1日（水）～5月20日（水）
- ・時間： 17:00～22:00（コース料理 L.O. 20:00）
- ・メニュー： ふくしまスペシャルディナーコース（全9品）
- ・料金： 13,000円

・お問い合わせ（読者）： TEL 03-3211-0141（直通）

・Webサイト： <https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/fukushima2026.html>



