

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） | オールディダイニング「クロスダイン」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」
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 | オールディダイニング「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「ブラッスリーローリエ」 |
| ・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「クロスダイン」

福島県の魅力ある食材や郷土料理、名物グルメなどを日本料理、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いたします。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 17:00～21:00 ※120分制
大人	3,900円	4,900円	4,900円	5,900円
シニア（65歳以上）	3,700円	4,700円	4,600円	5,600円
お子様（小学生）	2,200円	2,400円	2,400円	2,800円
お子様（4～6歳）	1,100円	1,200円	1,200円	1,400円

・メニュー内容：福島県郷土料理「こづゆ」/玉川村の玉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丢/福島県産苺のタルト 他

日本料理「花むさし」

食材の持ち味を活かした繊細な味つけ、季節感溢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きのある空間で、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7日（火）～4月26日（日）

※毎週日曜日ディナー営業休止 毎週月曜日は休業日

・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）

・メニューおよび料金： ランチ御膳「宝珠」4,900円、料理長特別会席 13,000円

四季彩茶寮「匂香」

食材がもつ旨みを活かした炙り・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てお待ちしております。



・期間： 2026年4月7日（火）～4月26日（日）

※毎週日曜日ディナー営業休止 毎週月曜日は休業日

・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）

・メニューおよび料金： 四季彩コース 7,500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4種ご用意いたします。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）

※毎週水曜日は休業日

・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）

・メニューおよび料金： 一品料理 4種 / 福島県産魚のつみれ 板春雨の辛子煮込み 2,500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く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）

※毎週火曜日は休業日

・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）

・メニューおよび料金： 一品料理 3種 / 福島県産野菜の具だくさんサラダ 1,700円、伊達鶏のグリル ピーナッツソース 2,500円

小名浜産めひかりのフリット 2,000円

・ホテルメトロポリタン（池袋）に関するお問い合わせ（読者）：TEL 03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通）

・Webサイト: https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/restaurant_seasonal_menu_winter2026.html

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。窯焼ピツツアやローストビーフ、にぎり鮨などシェフのライブパフォーマンスマニューや充実の約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： 平日 17:30～21:00 / 土日 17:00～21:00 ※全日120分制

・料金： 大人 6,500円～、シニア（65歳以上）5,700円～、お子様（小学生）3,500円～、幼児（4～6歳）2,300円～
※日程により料金が変更となる場合がございます。詳細はWebサイトをご確認ください。

・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、滋味溢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5月15日（金）～6月30日（火）

※毎週月曜日は休業日

・時間： 17:30～21:30（L.O.21:00）

・メニューおよび料金： 一品料理3種 / メイプルサーモン サラダ仕立て じゅうねん味噌ドレッシング 2,800円 他

バー「カルザル」

福島県の食材を使ったピッタリや、郷土料理をアレンジした一皿など、福島県の料理を中心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5月15日（金）～6月30日（火）

※毎週日曜日は休業日

・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： 6,000円

・ホテルメトロポリタン エドモントに関する お問い合わせ（読者）：TEL 03-3237-1111（代表）各レストランまで

・Webサイト：<https://edmont.metropolitan.jp/topics/fukushima2026.html>

ホテルメトロポリタン 丸の内

Dining & Bar 「TENQOO（テンクウ）」

福島県の気候や風土が育む魅力溢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”的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

・料金： 13,000円

・お問い合わせ（読者）：TEL 03-3211-0141（直通）Dining & Bar 「TENQOO」まで

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

ホテルメトロポリタン 川崎

オールディーダイニング 「Terrace and Table」

福島県の豊かな食文化をビュッフェスタイルで提供。県産鶏の露の薹味噌ソースやアヒージョなど、大地の恵みを活かして洋食メニューに仕立てた逸品に加え、会津の「こづゆ」や「いかにんじん」といった愛され続ける郷土の味を再現。県産はちみつが香るデザートまで、福島県の情熱と伝統が詰まった多彩なラインナップをご用意しました。



・期間： 2026年4月15日（水）～6月16日（火）

・時間・料金：

	ランチタイム		ディナータイム	
	平日 11:30～15:00 ※120 分制	土日祝 11:00～15:10 ※100 分制	平日 17:30～21:30 (最終入店 20:00)	土日祝 17:00～21:30 ※120 分制 (最終入店 19:30)
大人（中学生以上）	4,700 円	5,300 円	6,000 円	6,900 円
小人（小学生）	2,200 円	2,600 円	3,000 円	3,400 円
幼児（4歳以上の未就学児）	1,100 円	1,300 円	1,500 円	1,700 円

※ゴールデンウィークなど特定の期間は料金が変更となる場合がございます。詳細は Web サイトをご確認ください。

・メニュー内容：福島県産鶏 路の薹味噌ソース/福島県産鶏のアヒージョ/会津の郷土料理こづゆ/県北の郷土料理いかにんじん
福島産はちみつヨーグルトムース オレンジソースかけ/くるみパイ

・お問い合わせ（読者）：TEL 044-533-1129（直通／10:00～20:00）オールディーダイニング 「Terrace and Table」まで

・Web サイト：<https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/fukushima.html>

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

福島の豊かな食材を堪能できる期間限定のランチコースをご用意しました。福島の「海の宝」かつおフレークや、ブランド認証地鶏「川俣シャモ」をはじめ、メインディッシュには「白河高原清流豚」や鮮度抜群の活き締めヒラメを使用。福島の魅力を一皿一皿に込めたコースをご堪能ください。



・期間： 2026年4月1日（水）～5月24日（日）

・時間： 11:30～16:00（コース料理 L.O.15:00）

・メニューおよび料金： ふくしまスペシャルランチコース（全4コース）4,000円～5,500円

・お問い合わせ（読者）：TEL 048-851-1126（直通）カフェ クロスヤードまで

・Web サイト：https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/fukusima_202604.html

ホテルメトロポリタン 高崎

レストラン「プラスリーローリエ」

福島県は、浜通り・中通り・会津の三つの地域に分かれ、それぞれ異なる気候風土が育む、豊かな自然に恵まれた土地です。本フェアでは、ホテルシェフが自ら現地に足を運び、実際に味わったうえで厳選した福島県ならではの食材や郷土料理を、朝食・ランチビュッフェにてご提供いたします。生産者の誇りと想いが詰まった食材を通じて、福島県の奥深い食文化を気軽に体験できる特別なひとときを、ぜひお楽しみください。



- ・期間： 2026年4月1日（水）～5月31日（日）
- ・時間： 朝食 6:30～10:00（L.O.9:30） / ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30）
- ・メニューおよび料金： 和洋朝食ビュッフェ 2,200円、メインディッシュが選べるランチビュッフェ 2,500円～
- ・お問い合わせ（読者）：TEL 027-325-3461（直通） レストラン「プラスリーローリエ」まで
- ・Webサイト：<https://takasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/laurier/menu/202604fukushimafair.html>

ホテルメトロポリタン 長野

日本料理「しなの」

長野の郷土料理とも共鳴する、福島の奥深い食文化。新鮮な海の幸「常磐もの」を取り入れ、日本料理の職人が心を込めて仕立てます。長野の地で味わう「おいしい福島」をお楽しみください。



- ・期間： 2026年6月1日（月）～6月30日（火）
- ・時間： ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:30～21:00（CLOSE 21:30）
- ・メニューおよび料金： 【ランチ】おいしい福島彩り御膳 2,500円
【ディナー】おいしい福島味覚会席 7,500円
- ・お問い合わせ（読者）：TEL 050-3155-3236（直通） 日本料理「しなの」まで

バー「アポロ」

世界中の愛好家から注目を集める「福島・安積蒸留所」のジャパニーズウイスキー。福島の清らかな水と気候が育て、職人の技から生まれた味わいをお楽しみください。



- ・期間： 2026年6月1日（月）～6月30日（火）
- ・時間： 18:00～23:00（CLOSE 23:30）
- ・メニューおよび料金： 安積ピュアモルト山桜 ハイボール 1,700円
シングルモルト安積 2025 エディション shot 2,200円
- ・お問い合わせ（読者）：TEL 050-3155-1808（直通） バー「アポロ」まで
- ・Webサイト：<https://nagano.metropolitan.jp/topics/FukushimaFair.html>

※記載の料金は、消費税・サービス料込みの総額表示です。なお、ホテルメトロポリタン 川崎および高崎のビュッフェについては、サービス料を頂戴しておりません。※写真はすべてイメージです。※メニュー内容が変更になる場合がございます。

■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