

栃木フェア

産地と技の饗宴

今回の「食のフェア」は、自然に育まれた美味しい食材の宝庫、栃木県から。シェフ自ら産地で厳選した旬の栃木県産食材を、今だけのスペシャルメニューでお楽しみください。

至野・大宮
JR池袋駅
至新宿



オールデイダイニング「クロスデザイン」

グランドディナービュッフェ

和・洋・中・スイーツの専門シェフが手掛けるバラエティ豊かな料理がずらりと並ぶ「クロスデザイン」のビュッフェ。栃木県産の肉や野菜を使ってアレンジした料理の数々に加え、栃木県産のいちごをふんだんに使ったデザートもたっぷりとお楽しみいただけます。フェア期間中は豪華食材も登場する「シェフズスペシャル」、彩り鮮やかなデザートコーナー「シヨコ&ベリーフェスタ」を同時開催。



	平日	土・日・祝日
お一人様	3,980円	4,580円
シニア(60歳以上)	3,580円	4,080円
お子様(小学生)	1,880円	2,080円
お子様(4歳以上)	880円	1,080円

■平日 18:00~21:00、土・日・祝日 17:00~19:30(2時間制)



タイムサービス

Menu (メニューの一例)

- 鴨のスキモーク 栃木県産いちごのソース
- 栃木県産豚バラ肉の豆辣煮込み
- 鶏肉、ニラ、白菜の牛乳鍋
- 栃木県産野菜入り天ぷら
- 栃木県産牛のソテー (〜2/9)
- 北京ダック 栃木県産野菜入り包み (〜2/9の土・日・祝日)
- 湯葉蒸し (〜2/9の土・日・祝日)
- クレープグラタン ちちおとめソース (2/10〜3/14)

All Day Dining Cross Dine



栃木県産のあま〜いいちご「ちちおとめ」や、フランス産のチョコレートを使ったデザートをご用意しました。相性の抜群のいちごとチョコレートを。女性同士やファミリーでのお集まり、バレンタインデーのお食事にもぴったりです。

料理長より

「クロスデザイン」料理長 黒木 正幸

ライブ感ある「クロスデザイン」で栃木県の「美味しい」を存分にお楽しみください。

パティシエより

「ハストリー&ベーカリー」チーフ 追 広彦

栃木県産「ちちおとめ」を贅沢に使用したスイーツの数々をお楽しみください。

ホテルメロポリタ

03-3980-1111
JR池袋駅(西口)より徒歩3分または(メトロポリタン口)より徒歩1分
東京都豊島区西池袋1丁目6番1号 TEL.03-3980-1111(代) FAX.03-3980-5600(代)

共通のご案内
●料金はサービス料および税金が含まれております(クロスデザインのビュッフェはサービス料をいただいております)。
●料理内容は時期により変更になる場合がございます。●写真はすべてイメージです。

炙り&鉄板焼コーナー「花むさし 旬香」

一品料理

料理長 本佛が吟味した栃木県産の素材それぞれの持ち味を活かし、この季節にぴったりのほっこりする一品料理に仕上げました。おいしくお酒がすすむこだわりの料理をご賞味ください。

- ・ヤシオオマスのスープ仕立て 1,980円
- ・栃木県産の美しやも日光ゆばのお鍋 1,680円
- ・フオアグラのソテー パールサミコ酢とちちおとめソース添え 2,100円
- ・とらぎ和牛 岩塩プレート 5,250円



■11:30~15:00 (14:30L.O.) 17:30~22:00 (21:30L.O.)

ヤシオオマスのスープ仕立て
栃木県産のヤシオオマスと冬に美味しい野菜を使った一品です。寒い冬に嬉しい生姜の効いた温かいスープと甘みのある野菜が、程よく焼き上げたヤシオオマスの美味しさを引き立てます。



栃木県産の美しやも日光ゆばのお鍋

栃木県産「美しやも」とゆばの美味しさを堪能できるお鍋です。「美しやも」の濃厚なダシが、ゆばや野菜を美味しく引き立てます。揚げゆばと巻ゆば、2つのゆばそれぞれそれぞれの食感の違いも一緒に楽しんでください。

料理長より

「花むさし 旬香」料理長 本佛 功一

栃木県産の美味しい食材を、旬香スタイルに仕上げさせていただきます。皆様のご来店お待ちしております。

栃木の地酒 剛き酒セット

清酒 東力士のほか
栃木の銘酒3種を飲み比べてお楽しみいただけます。

お食事とあわせてどうぞ

お一人様 1,200円

メザンラウンジ「すずかけ」

プレミアムデザートセット



ロビーの吹き抜けに面したラウンジで、くつろぎのティータイムを。「すずかけ」おすすめのプレミアムデザートには栃木県産のいちご「ちちおとめ」を使った優しい味わいのスイーツをご用意いたしました。

- いちご(ちちおとめ)のショートケーキ コーヒーまたは紅茶付き 各1,600円(単品1,000円)
- いちご(ちちおとめ)のタルト ■10:00~20:00 (19:45L.O.)

※どちらか一品をお選びください。

いちご(ちちおとめ)のショートケーキ

ホテルで人気の「シヤンテ」と「とちおとめ」の夢のコラボレーション。シヤンテな味わいながら、いちご本来の美味しさがじっくり味わえるケーキです。



いちご(ちちおとめ)のタルト

ジュシーな「とちおとめ」の美味しさを3種類のクリームが引き立てます。トップのマカロンにも「とちおとめ」のシロップを使った贅沢な一品です。