報道関係各位
ニュースリリース

2026 年 11 月 25 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 羽田

きらめく夜景とニューヨークスタイルの洗練されたイタリアンで祝う特別な聖夜

“～Buon Natale～ クリスマスディナー付き宿泊プラン”

2026 年 11 月 25 日（水）予約受付開始／12 月 24 日（木）・ 25 日（金）室数限定

羽田空港第 3 ターミナルから 1 駅の天空橋駅より徒歩 1 分に位置するホテルメトロポリタン 羽田（運営／日本ホテル株式会社 総支配人／塩原 健）では、2026 年のクリスマスシーズンに向け、館内 5 階に位置する「restaurant il CIELO HANEDA（レストラン イル チェーロ 羽田）」でのクリスマス限定ディナーコースがついた宿泊プランを室数限定で販売します。

当ホテルは羽田空港のほど近くに位置し、周囲に高い建物がないからこそ、レストランから見渡せる開放的なパノラマと上質な空間が心満たされる特別な聖夜を演出します。また、ご宿泊者様だけが利用できる屋上展望デッキ「THE ROOFTOP」は、360度の眺望を楽しむことができ、羽田空港や飛び立つ飛行機、きらめく夜景を一望することが可能です。空の旅を身近に感じる唯一無二のロケーションで、ドラマチックなクリスマスのひとときを彩ります。

※Buon Natale（ブオン・ナターレ）は、イタリア語でメリークリスマスを意味する挨拶です



日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 羽田
〒144-0041 東京都大田区羽田空港 1-1-4 HANEDA INNOVATION CITY ZONE A
TEL：03-3747-1101

“～Buon Natale～ クリスマスディナー付き宿泊プラン” 概要

■**受　付**：2026年11月25日（水）より

■**期　間**：2026年12月24日（木）もしくは、25日（金）より１泊

※ディナーは2部制（入れ替え制）となり、開始時刻はチェックイン日の17:30もしくは19:30よりお選びいただけます

■**メニュー**：全8品のディナーコース

ニューヨークの多様性を取り入れたクリエイティブなイタリアンがお届けする、クリスマス限定の特別ディナーコースです。濃厚でなめらかな「フォワグラのクレームカタラーナ」から始まり、彩り華やかなクリスマスリースに見立てた「前菜4品盛り合わせ」、ズワイ蟹の旨味が凝縮した贅沢なパスタ「トマトクリームソース　タリアテッレ」と続きます。メインディッシュには、自慢の溶岩石グリルで香ばしく焼き上げ、特製ソースと芳醇なトリュフを合わせた「牛フィレ肉溶岩石グリル」をご用意。デザートには愛らしい苺のサンタクロースやベリーの彩りが聖夜の余韻を華やかに演出する「ブッシュドブラン」を食後のカフェとともにお届けします。羽田空港のほど近く、周囲に高い建物がないからこそ見渡せる開放的なパノラマが広がる上質な空間で、心満たされる特別な聖夜をお過ごしください。

【Brindisi】　グラススパークリングワイン
【Stuzzichino】　フォワグラのクレームカタラーナ
【Antipasto】　聖夜の前菜4品盛り合わせ　リースの装い
【　Ｐｒｉｍｏ】　ズワイ蟹とほうれん草のトマトクリームソース　タリアテッレ
【Secondo】　AUS産牛フィレ肉溶岩石グリル　ソースポワブラード　トリュフの香り
【　Ｄｏｌｃｅ】　ブッシュドブラン　ホワイトクリスマス仕立て　赤い果実のアクセント
【　Ｐａｎｅ】　パン
【　ｃａｆｆè】　コーヒーもしくは紅茶

※品数、料理の内容は、食材の仕入れ状況等により変更になる場合があります

■**料　金**：２名様 朝食無し 52,600円～ ／ 朝食付き57,540円～

※１部屋あたり／サービス料・消費税込み

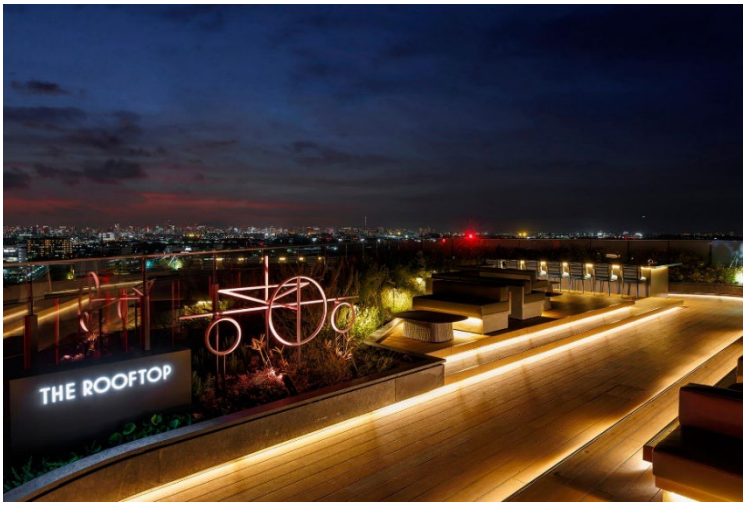
※宿泊料金に応じた東京都宿泊税をチェックイン時にお支払いいただきます

1名様あたり 10,000円以上100円／泊　15,000円以上200円／泊

■**予　約**：公式サイト　https://haneda.metropolitan.jp/feature/christmas.html

※ご予約はWEB（オンライン決済）のみとなります　※大人の方を対象とした料理内容になります

■**お問合せ**：電話03-3747-1101



360 度ビューの屋上展望デッキ「THE ROOFTOP」
※悪天候時は安全のため閉鎖します


開放的なレストラン店内


クリスマス装飾されたロビー