



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「匂香」 お好きなだけお楽しみいただける食後のデザートビュッフェ付き

## 柔らかな歯ごたえの“長崎対馬地どり”と外はカリッ・中はホクホクの “美肌蓮根の炭火焼き”を味わえる人気の「四季彩ランチ」

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）四季彩茶寮「匂香」では、お肉・魚介の炭火焼きや天麩羅など5種類のメインディッシュからお好きなものをお選びいただける、人気の“四季彩ランチ デザートビュッフェ付き”に、2025年2月1日（土）より、新たな月替わりメインディッシュ「美肌蓮根の炭火焼きと長崎対馬地どり」とさつま揚げ細切り胡麻ソースがけが登場します。躍動感のある炙り・炭火 & 鉄板焼きカウンターではライブ感あふれる迫力をお楽しみいただけ、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。ご友人や会社のお仲間、ご家族とお集まりなど、シーンに合わせてご利用ください。



■店舗：2F 四季彩茶寮「匂香」

■期間：2025年2月1日（土）～2月28日（金）

※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。

※2月23日（日・祝）は終日営業、2月24日（月・振休）はランチのみ営業いたします。

■時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（L.O.2:30p.m.）

※土曜・日曜・祝日のランチご予約は12:00p.m.より承ります。

■ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 03-3980-5533（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。

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisai\\_lunch.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisai_lunch.html)

## 四季彩ランチ デザートビュッフェ付き ¥3,200~

四季彩ランチは、メインディッシュを旬香自慢の鉄板焼き、炭火焼きなどで調理した 5 種類からお選びいただけます。中でも『月替わりの炭火焼き( ¥3,400)』では、毎月異なる旬の彩り野菜を楽しむことができ、2 月は「美肌蓮根」をご用意いたします。炭火焼きで香ばしく焼いた「美肌蓮根」は、シャキシャキの歯ごたえと旨みを存分にご堪能いただけます。また、柔らかな歯ごたえとジューシーさ、そして奥深い旨みが特徴の「長崎対馬地どり」は胸肉を蒸して細切りにし、同じく細切りにしてごま油で和えたさつま揚げと一緒に、粗く刻んだねぎが入った旬香特製の胡麻ソースをかけました。鶏肉とさつま揚げどちらの味も引き立てる特製ソースは、付け合わせの旬の野菜やきのこに合わせて召し上がっていただくのもおすすめです。

食後のデザートは、鉄板で仕上げる旬香自慢のふわふわな出来立てパンケーキをお席にご用意いたします。また、小菓子、ゼリー、焼き菓子などのパティシエ特製デザートも 6 種類ビュッフェ台に並びます。食べやすいサイズでお好きなだけお取りいただけますので、心ゆくまでご堪能ください。

### <メニュー>

- ・前菜盛り合わせ
- ・サラダ
- ・メインディッシュ  
『月替わりの炭火焼き』をはじめ、全 5 種類からお選びいただけます。
- ・御飯 味噌椀 漬物
- ・デザートビュッフェ
- ・パンケーキ  
\* 平日は和紅茶付き



『月替わりの炭火焼き( ¥3,400)』  
美肌蓮根の炭火焼きと長崎対馬地どりやさつま揚げ細切り  
胡麻ソースかけ



デザートビュッフェイメージ

※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。

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



### 四季彩茶寮「旬香」

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。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。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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

<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：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](#)