

【ホテルメトロポリタン】春の素材×本格中国料理

## 入学・入社など新たな門出のお祝い、お仲間との会食に最適な春のコースを販売

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）中国料理「桂林」では、2025年3月1日（土）より、筍や蛤など旬を感じる春の素材を本格中国料理で味わえる「楊貴妃コース」や「琵琶コース」を販売いたします。香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した桂林自慢の“四川料理”を、多彩な味覚をご堪能いただけるコースでご賞味ください。お祝いや接待だけでなく、大切な方とのお集まりにも最適です。



- 期間：2025年3月1日（土）～4月27日（日）
- 場所：2F 中国料理「桂林」
- 時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）  
ディナー5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）  
\*ディナーコースラストオーダー8:30p.m.  
\*毎週水曜日は休業日となります。
- ご予約・お問い合わせ：03-3980-5533（レストラン予約 10:00a.m.～8:00p.m.）

※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。  
※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。 ※写真はイメージです。

### 2F 中国料理「桂林」

紹興酒をはじめ、ソムリエが厳選したワインも豊富に取り揃えておりますので、お食事と一緒に  
お召し上がりください。4名様から最大22名様までご利用いただける個室を多彩にご用  
意。お祝いの席や接待など、さまざまな用途にご利用いただけます。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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



## ハレの日や特別なディナーにおすすめ

### ■ 楊貴妃コース 13,000円



春を感じる素材を満喫でき、ふかひれ姿煮や北京ダックなど、高級食材もたっぷり使用した贅沢なコースです。香り高く柔らかい穂先筍をゆで卵と合わせ、シンプルに塩で味付けをした和え物や、ふっくらとした身と強い旨みを楽しめる旬の蛤と、コクのある紹興酒を使用した蒸し物などを、前菜でご用意いたします。春らしく桜の香りが楽しめるふかひれ姿煮は、厚みのあるふかひれを贅沢に一枚使用し、食べ応えのある一皿です。コリコリで脂の甘みが強いかかハタは、皮をパリッとさせるまで焼き上げる煎り焼きにしてご提供いたします。葱の香りと甘みを凝縮したソースと相性抜群な一品をご堪能ください。

#### ◆ 前菜五種盛り合わせ

<穂先筍の塩卵和え／鶏肉の白腐乳焼き／メバルの青山椒ソースかけ／赤酢クラゲ／蛤紹興酒蒸し>

#### ◆ ふかひれ姿煮 桜風味

#### ◆ 海老と季節野菜入り XO 醤炒め

#### ◆ 国産牛ロースと春筍 四川唐辛子炒め

#### ◆ 北京ダック・蟹とチーズ入りパン粉揚げ

#### ◆ 赤ハタの煎り焼き 赤葱ソース 蕪を添えて

#### ◆ 山菜入り湯麺 または 麻婆豆腐かけ炒飯

#### ◆ デザート二種 <桜ジュレ入り杏仁豆腐／チョコレート羊羹>

公式 WEB サイト [https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/youkihi\\_course.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/youkihi_course.html)

## お仲間との会食におすすめ

### ■ 琵琶コース 10,000円



辛味・甘味・塩味の料理をバランス良く盛り込んだ桂林人気のコース「琵琶」でも、旬の素材をご堪能ください。前菜からデザートまで、全8品の本格中国料理をご用意いたします。

#### ◆ 前菜四種盛り合わせ <セロリの甘酢和え／烏龍茶煮チャーシュー／メバルの青山椒ソースかけ／赤酢クラゲ>

#### ◆ 蛤入りふかひれ姿煮入りスープ

#### ◆ 和牛と春筍 黒胡椒炒め

#### ◆ いかと季節野菜入り 岩塩炒め

#### ◆ 鯛のガダイフ巻き揚げ・蟹とチーズ入りパン粉揚げ

#### ◆ 海老チリソース煮

#### ◆ 山菜入り湯麺 または 麻婆豆腐ご飯

#### ◆ デザート二種 <マンゴープリン／焼き菓子のブラウニー>

公式 WEB サイト [https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/keilin\\_biwa.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/keilin_biwa.html)

## ランチにおすすめ

### ■ 桂林山水ランチコース 4,900円



“ふかひれ姿煮入りスープ”は、じっくりと戻した干し貝柱から出る豊かな旨みと上品な味わいをご堪能ください。桜をイメージした淡い色の魚焼売は、ふわっと柔らかな食感をお楽しみいただけます。食後のデザートでは、口当たりも味わいも優しい白胡麻プリンと、ココナッツミルクの風味とココを味わえるケーキをお召し上がりください。

#### ◆ 前菜四種盛り合わせ

<穂先筍の塩卵和え／鶏肉白腐乳焼き／帆立貝 青山椒ソースかけ／押し豆腐の春野菜和え>

◆ 干し貝柱とふかひれ姿煮入りスープ 桜風味

◆ 和牛と春筍 オイスターソース炒め

◆ 蒸し物点心三種 <桜色の魚焼売／桂林焼売／蒸し海老餃子>

◆ 小海老チリソース煮

◆ あさりと卵の湯麺 または 麻婆豆腐ご飯

◆ デザート二種 <白胡麻プリン／ココナッツケーキ>

公式 WEB サイト [https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/sansui\\_lunchcourse.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/sansui_lunchcourse.html)

## コース料理とご一緒に

### ■ 一品料理

料理長緑川が作り上げる珠玉のア・ラカルトもお楽しみください。<期間：2025年3月1日（土）～4月6日（日）>



蛤と蕪 黒豆ソース蒸し  
3,000円



鱸唐揚げ 油淋ソースかけ  
3,000円



魚介とモズク入り 桂林おこげ  
2,500円



春筍の干し桜海老とザーサイ炒め  
2,200円

### ■ 唐宋紹禮（トウソウショウレイ）青臺10年花彫酒

<期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）>

厳選されたもち米と名水「鑿湖の清水」を原料に麦麴を使用し、十年間熟成させた、とても軽やかな味わいの紹興酒です。ぜひご賞味ください。

料金：グラス（90ml） 1,500円

カフェ（300ml） 5,000円

ボトル（500ml） 10,000円



<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）・渡邊（わたなべ）

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](#)