

【ホテルメトロポリタン】一品料理で香川県・愛媛県の魅力を満喫

「～春の瀬戸内紀行～香川・愛媛フェア」を開催

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4月7日（月）より開催する「～春の瀬戸内紀行～香川・愛媛フェア」に伴い、特産品や旬の素材を使用した一品料理をご用意いたします。



- 期間：2025年4月7日（月）～6月1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.）

2F 中国料理「桂林」

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>



香川・愛媛フェア おすすめ一品料理



愛媛県産前菜三種盛り合わせ ¥2,600

唐辛子で少しスパシーな味にごま油で香ばしさをプラスした「レモンくらげ」、脂ののりがよく、ぷりぷりとした適度な噛みごたえの“媛っこ地鶏”をシャキシャキ食感の葱ソースでいただく「媛っこ地鶏 葱ソースかけ」、春野菜をほのかな柑橘系の香りのする肉質の“みかん鯛”で巻き、ピリ辛なパクチーソースと相性抜群な「野菜とみかん鯛巻き蒸し パクチーソースかけ」の三種をお楽しみください。



愛媛県産はなが豚ロースステーキ そら豆ソース ¥3,200

ジューシーで柔らかな肉質、滑らかな口溶けが特徴の愛媛県産ブランド豚「はなが豚」のロースを、表面はカリッと中はしっとりと焼き上げます。旬のそら豆の風味豊かなソースは、とろっとクリーミーに仕上げました。



香川県産「さぬき匠の若どり」衣揚げ みかん甘酢ソースかけ ¥2,400

柔らかい肉質でジューシーな味わいが特徴である香川県産「さぬき匠の若どり」に、厚めに衣をまとわせ、しっとりと揚げました。みかんの酸味が食欲をそそるソースと相性抜群な一皿です。



愛媛県産鯛焼き 塩湯麺 薬味添え ¥2,300

旬である春が一番美味しい脂のついた新鮮な鯛を、旨味をとじこめて焼き上げます。鯛出汁をベースにしたあっさりとした塩味のスープは優しい味わいで飲みやすく、お好みで柚子胡椒と岩のりの2種の薬味で味変を楽しみながらお召し上がりください。



愛媛県産みかんと金木犀のパフェ ¥1,200

甘さと酸味のバランスが絶妙な愛媛県産みかんをお楽しみいただける、桂林ではめずらしいパフェをご用意いたします。

金木犀の花を漬け込んだ桂花陳酒のかぐわしい香りのゼリーを、みかんゼリー・クリームシャンティの上に重ね、香り・色・味わいが濃厚なみかんの果肉と、華やかな風味の桂花アイスをトッピングしました。

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※仕入れによりメニュー内容及び産地が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。

<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

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/> 最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)