

【ホテルメトロポリタン】中国料理「桂林」 ゴールデンウィークや初夏のお集まりに

高級食材“ふかひれ”をふんだんに使用したコース料理が登場

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28日（月）より、高級食材“ふかひれ”を随所に取り入れたディナーコース、およびランチコースを期間限定で販売いたします。ディナーコースでは、ふかひれ以外にも、和牛や蟹、ロブスターテールなど豪華食材や季節の野菜を用い、四川料理ならではの辛みだけでなく、香辛料特有のコクと旨みを追求した桂林自慢の多彩な味覚をご堪能いただけます。ご家族やご友人とのお集まりや、職場の方々との会食にもぴったりの豪華メニューと、紹興酒をはじめソムリエが厳選したワインなど豊富に取り揃えたお飲み物も合わせてぜひ、ご賞味ください。



- 期間：2025年4月28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.）

<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

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

ディナーにおすすめ

■ ふかひれ全席 13,000円



高級食材“ふかひれ”を存分に堪能いただける贅沢な全8品のコースです。

前菜盛り合わせの「ふかひれ煮凝り」から始まり、厚みのあるふかひれを一枚使用し、蟹肉と蟹子の濃厚なテイストと合わせた「ふかひれ姿煮」、筍や椎茸、にんじんなど一般的な春巻きの具材の中にとっぷりとふかひれが入った、パリパリ食感の「ふかひれ入り春巻き」、丁寧に下処理を施すことで特有の食感を残しつつ、コクのある白湯や牡蠣油、桂林特製葱油など旨みを凝縮させた醤油ベースのソースで煮込んだふかひれを白米と合わせた「ふかひれ丼」をご堪能いただけます。お食事は、ふかひれ丼だけでなく、豚肉を使った“あんかけ焼きそば”もお選びいただけます。

他にも、唐辛子と炒めて程よい辛さに味付けし、ライスペーパーを籠に見立てた器に盛り付けた“和牛とマカダミアナッツ”や、桂林ならではの辛さを調和させたチリソースに合わせた、身が詰まった食べ応えのあるプリプリ食感の“ロブスターテール”などもお楽しみいただけます。ふかひれだけでなく豪華食材もふんだんに使用した、料理長渾身のコースをご賞味ください。

◆前菜五種盛り合わせ

<ふかひれ煮凝り／白瓜甘酢漬け／金糸くらげレモン和え／鶏肉青山椒焼き／牛肉 蜂蜜黒胡椒焼き>

◆蟹肉と蟹子入りふかひれ姿煮

◆籠入り和牛とマカダミアナッツ 四川唐辛子炒め

◆帆立貝と季節野菜入り パーム油炒め

◆揚げパン入り北京ダック・ふかひれ入り春巻き

◆ロブスターテール チリソース煮

◆豚肉とキャベツ入りあんかけ焼きそば または ふかひれ丼

◆デザート二種 <杏のムースと杏仁豆腐の二層仕立て／びわのコンポート>

公式WEBサイト https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/fukahire_course.html

ランチにおすすめ

■ ふかひれ入りランチコース 4,900円



ランチコースもふかひれをしっかりと感じていただける内容になっています。ディナーでも提供される前菜盛り合わせの一つ「ふかひれ煮凝り」は、ふかひれの繊維質とプルプル食感を味わえる一品です。ふわふわの卵白でとじた鶏肉とふかひれの旨みが溶け込んだ優しい味わいの「芙蓉仕立てのふかひれスープ」や、ランチでは普段提供しない「ふかひれ餃子」もお楽しみいただけます。食事は「ふかひれ丼」、焼きそば、お粥の3種類からお選びいただけ、最後の一品までふかひれで締めるのもよし、その時の気分に合わせて他の食事を選ぶのもよし、自分好みに組み合わせでお召し上がりください。デザート二種は、中国料理の定番スイーツにアレンジを加えてパンナコッタ風にクリーミーに仕上げた杏仁豆腐と、ほんのりと香ばしい風味と素朴な味が特徴のふわふわ食感の中華風カステラをご賞味ください。

◆前菜四種盛り合わせ

＜ふかひれ煮凝り／たこのレモン風味マリネ／腸詰め葱和え／揚げ豆腐と野菜 四川胡麻ソース和え＞

◆芙蓉仕立てのふかひれ入りスープ （※プラス600円で“ふかひれ姿煮入り”スープに変更いただけます。）

◆和牛とそら豆 ガーリック辛子ソース炒め

◆ふかひれ餃子入り蒸し点心三種

◆小海老とレタス クリーム煮

◆豚肉とキャベツ入り上海焼きそば または ふかひれ丼 または もずく入りお粥

◆デザート二種 ＜杏仁豆腐のパンナコッタ／中華風カステラ＞



公式 WEB サイト https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/fukahire_lunchcourse.html

※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」 中国料理 桂林

辛みの効いた料理ばかりでなく、多彩な味覚をお楽しみいただける四川料理の数々をご堪能いただけます。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していますので、お祝いの席や接待など、さまざまな用途で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>

