



【ホテルメトロポリタン】選べるメインが嬉しい人気の「四季彩ランチ」

初夏にぴったり^{さや}鞘付きヤングコーンと豚バラ肉の新生姜巻きが登場

～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～

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「旬香」では、お肉・魚介の炭火焼きや天麩羅など6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5月1日（木）より、新たな月替わりメインディッシュ「ヤングコーンの炭火焼きと豚バラ肉の新生姜巻き」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、ご家族とのお集まりなど、シーンに合わせてご利用ください。



■店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

■期間：2025年5月1日（木）～6月1日（日）

※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。

■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

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6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、5月は旬の「ヤングコーン」

を鞘付きのまま炭火で焼いてご用意いたします。食物繊維やビタミンが豊富で芯まで食べることができる旬のヤングコーンは、焼くことでさらに柔らかさと甘みが増します。素材本来の味をご堪能いただけるように、藻塩でお召し上がりください。

また、シャキシャキとした食感と爽やかな辛み、ほのかな甘みが特徴の新生姜をジューシーな豚バラ肉で巻いた“豚バラ肉の新生姜巻き”や、香りが良くツヤがあり、鮮やかな緑色が引き立つ旬のニラも豚バラ肉で巻いてご提供します。

スナップエンドウやズッキーニ、マールビーツなど、彩りを添える付け合わせの野菜もぜひご賞味ください。

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。



『月替わりの炭火焼き（¥3,400）』
ヤングコーンの炭火焼きと豚バラ肉の新生姜巻き

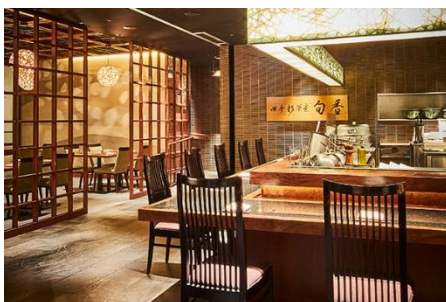


デザートビュッフェイメージ

<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 6 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

※写真はイメージです。 ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。
 ※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。
 ※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。



四季彩茶寮「旬香」

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