

【ホテルメトロポリタン】中国料理「桂林」 料理長・緑川が腕を振るう

## 開業記念月にふさわしく豪華食材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、6月2日（月）より高級食材をふんだんに使用したディナーコース、およびランチコースを販売いたします。ディナーコースでは、ふかひれやイセエビ、仙台牛、鮑などの豪華食材を、ランチコースではふかひれ、蟹、金華ハム、季節の野菜など多彩な味覚をご賞味いただきます。

普段よりグレードアップした料理の数々をお楽しみいただける特別感あふれるこちらのコース料理は、6月30日（月）までの期間限定です。ご家族やご友人、接待や職場のお仲間との会食やお祝いの御席など、大切なひと時に合わせてぜひ、ご堪能ください。



- 期間 : 2025年6月2日（月）～6月30日（月）
- 場所 : 2F 中国料理「桂林」
- コース名 : 悠久コース 16,000円
- 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](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](#)

## ■「悠久コース」 16,000円

豪華食材を使用した料理にデザートとの盛り合わせまで、全8品をお楽しみいただけるコースです。「ふかひれ姿煮」は、通常提供しているものよりさらに大きいサイズの厚みのあるものを贅沢に一枚使用し、艶やかなあめ色をしたとろみのついた醤油風味煮込みでご用意します。ぷりぷり食感の「イセエビ」は、旬の紫蘇と一緒に炒めて爽やかな香りとさっぱりとした味わいに仕上げました。A5ランクの仙台牛を使ったステーキは、柔らかで肉質のきめが細かく、まろやかな風味と肉汁が特徴です。豆板醤とにんにくを炒めた濃厚なガーリックソースとともにお召し上がりください。「蝦夷鮑と冬瓜蒸し 芙蓉ソースかけ」は、蝦夷鮑を丸々1個使い冬瓜とともに蒸して柔らかくし、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逸品です。食事は3種類からお選びいただけます。初夏にぴったりな「冷やし麺」や、蒲焼仕立てにした「鰻入り炒飯」、豪華食材ふかひれを用いた「ふかひれ丼」より、その時の気分でお好みのものをご賞味ください。



- ◆前菜六種盛り合わせ <牛肉 蜂蜜黒胡椒焼き／鶏肉青山椒焼き／クラゲ生湯葉巻き／白瓜甘酢漬け／鱈 スパイシー和え／海老ピーナツオイル生姜かけ>
- ◆コラーゲン入りふかひれ姿煮 絹笠茸巻きと金箔添え
- ◆イセエビと季節野菜入り 紫蘇風味炒め
- ◆仙台牛ロースステーキ ガーリックソース
- ◆揚げパン入り北京ダック・蟹爪フリッター
- ◆蝦夷鮑と冬瓜蒸し 芙蓉ソースかけ
- ◆魚介入り冷やし麺 または 鰻入り炒飯 または ふかひれ丼
- ◆デザート盛り合わせ <紹興酒プリン／杏仁アイス／メロン>

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

## ランチコース

### ■「桂林山水ランチコース」 4,900円



前菜盛り合わせからデザートまで全7品をお楽しみいただけるランチコースは、旬のおすすめ食材などを使った内容になっています。蟹肉と蟹子をたっぷり使用し、濃厚な味わいとコクを堪能いただける「ふかひれ姿煮スープ」や、国産牛を唐辛子と炒めて程よい辛さに味付けした「国産牛とマカダミアナツ 四川唐辛子炒め」の他、あえて太めの旬のホワイトアスパラガスを使い、食感に残しつつ食べやすいように蒸して柔らかくした「ホワイトアスパラガス蒸し 金華ハムの芙蓉仕立て」をお楽しみいただけます。アクセントに、世界三大ハムの一つに数えられる「金華ハム」の塩味を活かしたソースで整えました。

ランチの食事も3種類ご用意しており、各々好きなものを自由にお選びいただくことができます。

◆前菜四種盛り合わせ

くたこのレモン風味マリネ／揚げ豆腐と野菜 四川胡麻ソース和え／帆立貝 塩玉子和え／焼き叉焼>

◆蟹肉と蟹子入りふかひれ姿煮スープ

◆国産牛とマカダミアナッツ 四川唐辛子炒め

◆揚げパン入り北京ダック

◆ホワイトアスパラガス蒸し 金華ハムの芙蓉仕立て

◆冷やし麺・ふかひれ丼・紫蘇と練りうに入りお粥

◆デザート二種 <烏龍茶ゼリーと杏仁豆腐の2層仕立て／中華風カステラ>

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

### おすすめ一品料理

コース料理に追加したり、その時の気分でお好きなものを組み合わせて召し上がっていただけるように、一品料理もご用意しております。その時季だけの限定料理や中国料理の定番料理、桂林の人気料理など幅広く取り揃えております。

<6月のおすすめ> ■期間：6月2日（月）～6月30日（月）



#### 三元豚とグリーンアスパラガス 生姜ソース炒め ￥2,500

柔らかくジューシーでクセがない三元豚を、みじん切りにした生姜が食感と風味のアクセントになった醤油ベースの甘辛いソースでお召し上がりください。旬のアスパラガスは、素材そのままの味を感じられるように、シンプルに塩味でご用意しました。



#### 赤海老 黒豆辛子ソース蒸し ￥2,800

旨みが強くプリとした食感が特徴の赤海老に、黒豆を発酵させた調味料“豆鼓”と、牡蠣独特の風味やコク、甘みがあるオイスターソースを合わせた濃いめのソースでご賞味ください。思わずお酒が進む大人な味わいです。



#### メバル衣揚げ 黒酢ソースかけ ￥2,900

身が締まりさっぱりとした味わいと上品な味わいの旬のメバルを揚げて、まろやかで芳醇な香りの黒酢で仕上げました。周りには彩り鮮やかな野菜を飾りました。紹興酒やワインなどのお酒との相性も抜群の逸品です。



#### タラバカニ肉玉子巻き蒸し 生海苔ソース ￥3,000

淡白な味わいながら程よい甘みと、プリプリとした食感に肉厚で食べ応えのあるタラバカニ肉を薄焼き卵で巻き、生海苔ソースでさっぱりとした味わいにしました。



#### 期間限定 魚介入り冷やし麺（特製XO醤） ￥2,500

この期間だけの限定メニューです。料理長特製の XO 醤に塩ベースのタレを入れ、その中に麺をつけて絡めながら食べる、桂林オリジナルの食べ方でご堪能ください。

※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」



四川料理がもつ香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した料理をご堪能いただけます。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、季節を意識した食材や色合い、野菜を多く使っています。

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。



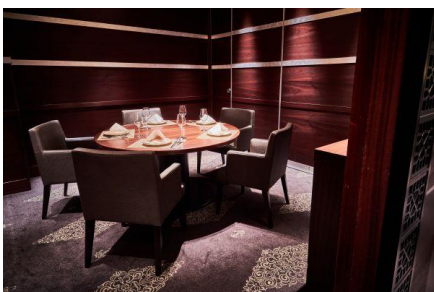
ホール席



テラス席



半個室



個室「鳳凰（東+南+西）」

※最大 20 名、仕切り方により 4～8 名で  
ご利用可能



個室「雪・花・月」（8～12 名）



個室「龍虎」（12～22 名）

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>