プレスリリース
報道関係各位

2025 年 5 月 28 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

【ホテルメトロポリタン】 開業 40 周年特別企画　中国料理「桂林」

「ホテルメトロポリタン プレミア 台北」楊料理長 ×「ホテルメトロポリタン」緑川料理長

ふたりの巨匠が織りなす　美食の饗宴

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）は、伝統を受け継ぎながら 2025 年 6 月 2 日（月）に開業 40 周年を迎えます。これまでの『感謝の気持ち』を込めて、中国料理「桂林」では 7 月 1 日（火）より特別企画を開催いたします。
今年 8 月に開業 4 周年を迎える JR 東日本グループの日本国外初出店ホテル「ホテルメトロポリタン プレミア 台北」中国料理「凱華樓(カイファロウ)」料理長 楊徳興氏と、東京・池袋で創業して４０周年を迎える「ホテルメトロポリタン」中国料理「桂林」料理長 緑川正則、ふたりの巨匠がコラボレーションした豪華コース料理を、期間限定で提供いたします。
北京宮廷料理の歴史と伝統を守りつつ、斬新な調理方法とモダンな盛り付けが美しい新感覚の料理「ヌーベルシノワ」を満喫いただける中国料理「凱華樓(カイファロウ)」と、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中国料理「桂林」、それぞれの料理長が素材の味から細部に至るまで、想いを込めて創るこだわりの料理が織りなすオリジナリティ溢れるコース料理をぜひご堪能ください。

- **期　間　：2025 年 7 月 1 日（火）～7 月 31 日（木）**
- **場　所　：2F　中国料理「桂林」**
- **コース名　：ふたりの巨匠が織りなす「美食の饗宴」　￥16,000**
- 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.）
  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/keilin/menu/bishoku_kyouen.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

■ふたりの巨匠が織りなす 美食の饗宴　￥16,000

今回の豪華コラボレーションコース料理を生み出すにあたり、中国料理「桂林」料理長の緑川は台湾に渡り、中国料理「凱華樓」の楊料理長より直接作り方などを伝授いただきました。中国料理「凱華樓」ならではの味を表現しつつ、「桂林」らしい味や高級食材を使用した料理からなる1ヶ月間限定の豪華コース料理は、通常この価格では召し上がれない開業40周年を記念した感謝価格でご用意しました。

【メニュー】

◆前菜六種盛り合わせ

1.「凱華樓」 クリスピーローストポーク
…国産豚にしっかりと塩をすりこませボイルし、オーブンで2時間かけてじっくりと焼き上げました。表面のパリパリ感が特徴的な一品です。

2.「凱華樓」 鶏肉ローズソースかけ
…バラ酒を入れた楊料理長秘伝の醤油ベースのタレに、こだわりの骨付き鶏もも肉を漬け込んで煮つめました。ほのかなバラの香りと鶏肉の旨みをお楽しみください。

3.「凱華樓」 からすみ玉子巻き
…国産のからすみとりんごを、長葱と合わせて薄焼玉子で巻きました。からすみの塩気とりんごの甘さのハーモニーが絶妙な、楊料理長おすすめの品です。

4. 巻き海老紹興酒漬け …紹興酒に生姜や山椒を合わせたタレに、生海老を 3 時間漬けて味を染み込ませました。やみつきになる一品です。

5. 鱧の湯引き梅肉ソース …骨切りした旬の鱧に、桂林オリジナルの梅肉ソースを合わてご堪能ください。

6. 苦瓜甘酢漬け …サッパリとした味わいが口直しにぴったりです。

◆「凱華樓」 燕の巣のチキンスープ

鶏肉、魚の浮袋、金華ハムらを6時間丁寧に蒸しあげてとった一番出汁のみを使用し、優しく深い味わいのスープに仕上げました。
五大乾貨の“燕の巣”やコラーゲン豊富な“魚の浮袋”を添えてご提供します。

◆ふかひれ姿煮

「燕の巣のチキンスープ」でとったスープの出汁と、醤油ベースの餡でふかひれを煮込みました。トロリとした口どけと濃厚ながら飽きが来ないコクのある味わいです。
台湾で金運をもたらす縁起物とされている金魚の形にした、鶏肉と豆腐で作った飾りを添えてご提供します。

◆「凱華樓」 特製北京ダック・細切り鴨肉と黄ニラの炒め

台湾の北京ダックは、皮だけでなく鴨肉もついた日本では新しい食感の料理で、楊料理長こだわりの一品です。オーブンで1時間30分焼き上げ、そこに油をかけ皮目をパリパリに仕上げます。皮と肉、長葱を巻いて、楊料理長オリジナルの味噌をベースにしたこだわりの甜面醤とともにお召し上がりください。さらに、北京ダックの肉を細切りにし、黄ニラと合わせた炒め物も一緒にお楽しみください。8名様以上でご注文いただいた場合、丸々一羽を目の前でカットサービスをしてご提供いたします。

◆「凱華樓」ハタ　古風蒸し

上品で淡白な味わいの白身魚“ハタ”を、古くから台湾で伝えられている、魚の蒸し物に薄口醤油をベースに甘みと塩味がある“樹子の実”を入れ温めたソースをかける伝統的な食べ方「古風蒸し」でご提供します。

◆仙台牛ステーキ　XO醤ソースかけ

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のA5ランクの仙台牛ロースをご用意しました。干し貝柱、干し海老、金華ハムをふんだんに使った楊料理長直伝の特製XO醤をソースに使用しました。日本人向けに辛みはやや抑えた味付けに仕上げています。

◆冷やし豆乳担々麺　または　台湾風魚介のバーベキュー炒飯

食事は2種類からお好みのものをお選びいただけます。「桂林」オリジナルの「冷やし豆乳担々麺」は、まろやかで優しい味わいの中にもピリッとした辛さがある、夏にピッタリな一品です。台湾で幅広い世代に愛される、海産物の旨みが凝縮された調味料“沙茶醤”を使い、海老、いか、あさり、帆立貝などの海鮮を盛り付けたコクのある炒飯もおすすめです。

◆デザート盛り合わせ（台湾茶付き）

「凱華樓」のレシピを基にした「パイナップルケーキ」と、台湾の定番スイーツ「マンゴープリン」、食後にサッパリとする「杏仁アイスクリーム」の3種類が盛り合わせになった、贅沢なデザートプレートです。「パイナップルケーキ」は「凱華樓」の味を再現し、形やサイズはコース料理に合うようにアレンジを加えました。蜜やフルーツのような芳醇な香りと、深みがある味わいと甘みの台湾茶「東方美人」と一緒にお楽しみください。

一品料理

１ヶ月間限定で、「凱華樓」の楊料理長の味をコース料理以外でもお楽しみいただけるように、一品料理もご提供いたします。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いたり、コース料理に追加したり、自由にご堪能ください。

千切り白菜、干し海老、干し貝柱とピーナッツ入りサラダ　￥2,000

千切りにした白菜の芯を氷水で締めて、シャキシャキの状態にし、干し海老、揚げ干し貝柱、揚げピーナッツ、押し豆腐、いぶりがっこ、葱、香菜を合わせた盛りだくさんのサラダです。楊料理長こだわりのシャキシャキ食感をそのままご提供できるように、「凱華樓」同様、オーダーが入ってからお作りします。素材本来の味、食感をご堪能ください。

車海老と中華揚げパン　XO 醤ソースかけ　￥3,200

揚げパンの中に車海老と海老のすり身を挟み、よりサクサクな食感を堪能いただけるように二度揚げをします。しっかり味がついているため、そのまま食べても、楊料理長直伝の特製 XO 醤をつけて、味を変えてお楽しみいただくこともできます。

魚介と揚げ豆腐の台湾仕込み土鍋　（大：5～6 人前）￥5,800
（小：3 人前）　¥3,800

贅沢に渡り蟹、鮑、魚の浮袋、海老、いか、帆立貝を塩味のチキンスープに入れ、蟹味噌も加えて炊き上げました。豪華食材をふんだんにお楽しみいただけ、お酒にも食事にも合う逸品です。

北京ダック１羽　＜1 週間前までに要予約＞　　￥18,000

丸々1 羽、皮も肉部分もお召し上がりいただける北京ダックは、1 週間前までの予約限定でご用意いたします。肉付きの北京ダックを楽しめるのはこの期間だけです。こだわりの甜面醤と一緒にご賞味ください。

※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。

料理長紹介

ホテルメトロポリタンプレミア 台北
中国料理「凱華樓」 料理長　**楊 徳興**

凱華樓
KAI HUA LOU

30 年以上のキャリアを誇り、中国北京 Sheraton 長城飯店シェフ、無錫酒店ゲストシェフ、台北ウェスティン六福皇宮と六福萬怡と六福客棧エグゼクティブ・スーシェフなどを歴任。専門は北京料理で、とくに乾隆帝時代の養生料理に精通している。「ホテルメトロポリタンプレミア 台北」の凱華楼 料理長となり、中国の華麗な宮廷料理と各地料理系統に斬新な創意工夫を加味し、「食」と「アート」を融合させたオリジナリティ溢れる料理をお客様に提供する。

ホテルメトロポリタン プレミア 台北

お客様とのつながりを大切に、ご滞在が華やかで豊かなひと時となるよう、笑顔と思いやりでお客様をお迎えいたします。ビジネス・レジャーの拠点として、上質な空間とサービスで、お客様から第一に選ばれるホテルを目指します。温かみのある上品なデザインでまとめられた全 288 室の客室が、お客様に寛ぎのひと時をお約束します。

HOTEL METROPOLITAN PREMIER TAIPEI JR-EAST
JR東日本大飯店 台北

ホテルメトロポリタン
中国料理「桂林」 料理長　**緑川 正則**

中国料理 桂林

ホテルレストランを経て 1985 年のホテルメトロポリタン開業時より勤務。
1996 年ホテルメトロポリタン長野「桂林」料理長に就任。
1999 年 4 月よりホテルメトロポリタン「桂林」に戻り、2002 年料理長に就任。
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、季節を意識した食材や色合い、野菜を多く使って多彩な味覚を提供している。

ホテルメトロポリタン

「池袋駅」西口(南)より徒歩 3 分と絶好のロケーションを誇る東京の城北地区唯一のグランドホテルです。「文化の街 池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。8 つの直営レストラン・バー、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所“ホテルメトロポリタンで、想い出に残る 1 日をお過ごしください。

HOTEL METROPOLITAN TOKYO IKEBUKURO JR-EAST

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し、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）」

個室「雪・花・月」

個室「龍虎」

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

協力：台湾観光庁