

【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

旬の味覚・高級食材“上海蟹”をふんだんに使用した期間限定コース料理

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、11月1日（土）より上海蟹をふんだんに使用したディナーコースを販売いたします。調理方法や味付けを変え、上海蟹を様々な味わいでお楽しみいただけるように仕上げた期間限定コースは、ふかひれやロブスター、鮑などの豪華食材や季節の野菜など、多彩な味覚もご堪能いただけます。紹興酒をはじめ、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。

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、大切なひとときに合わせてぜひご利用ください。



■期 間：2025年11月1日（土）～2026年1月4日（日）

■場 所：2F 中国料理「桂林」

■コース名：上海蟹コース ￥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.

*休業日：11月1日～30日は毎週水曜日（12月以降は休業日なし）

■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/keirin_yuukyu_11_12.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](#)

■「上海蟹コース」 ¥16,000

豪華食材を使用した料理にデザートの盛り合わせまで、全8品をお楽しみいただけるコースです。前菜、主菜の内2品、食事でそれぞれ上海蟹を堪能いただけるメニューをご用意しました。



【メニュー】

◆前菜六種盛り合わせ

◇上海蟹の紹興酒漬け／鮑の冷菜 桂林のX O 醬かけ／叉焼
クラゲの玉子巻きとびご添え／白菜甘酢漬け／蒸し鶏の四川ソース>
上海蟹の紹興酒漬け…紹興酒のタレにメスの上海蟹を漬け込み、味を染み込ませるため途中でかき混ぜつつ3週間じっくり寝かせた一品です。メスが持つ濃厚な味噌とともに召し上がりください。



◆上海蟹肉と蟹子入りふかひれ姿煮

上海蟹肉と蟹味噌をベースに、ふかひれを煮込みました。コラーゲン豊富なふかひれに濃厚で旨みが凝縮された上海蟹が加わった、深みのある味わいを存分にご堪能ください。



◆国産牛ロースとマカダミアナッツ 四川唐辛子炒め

◆ロブスターーテールと季節野菜入り 柚子風味炒め

◆北京ダック・魚真丈のトースト揚げ



◆上海蟹味噌入り肉団子と白菜煮込み

蟹味噌、蟹肉入りの食べ応えある大きな肉団子は、箸でも簡単に切れるほどふわっと柔らかく、ジューシーな食感です。1時間かけて煮込む蟹味噌ベースのスープは、肉汁を活かしてまろやかな味に調え、最後に白菜を入れた優しい味わいに仕上げました。



◆上海蟹和え麺 または 上海蟹肉入り炒飯

麺、飯どちらをお選びいただいても蟹肉をしっかり感じていただけるように、味付けはシンプルにしました。食事の最後まで上海蟹をお楽しみください。

◆デザート盛り合わせ

◇ココア杏仁豆腐／マロン入りバターケーキ／洋梨のコンポート>

ランチタイムのおすすめコースはこちら！

■「桂林山水ランチコース」 ¥4,900

<提供期間：2025年11月1日（土）～12月31日（水）> *2025年12月20日～25日は除く
ずわい蟹をベースにした塩味のさっぱりとした味わいのふかひれスープは、プラス600円で姿煮入りのスープに変更いただけます。
とろけるような柔らかさと、コリコリとした食感のふかひれ姿煮をぜひお楽しみください。旬のふぐは唐揚げにしてご用意いたします。
素材の味を活かした淡白でさっぱりとした味わいに、衣のサクッとした食感とふんわりとした身の組み合わせが絶妙な一品です。“甜醤油（テンジャンユ）”をベースにした甘辛いソースで和えた四川和え麺をはじめ、食事は3種類から各々お好きなものを自由にお選びいただけます。



【メニュー】

前菜四種盛り合わせ

ずわい蟹肉入りふかひれスープ

(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。)

国産牛とブロッコリー オイスターソース炒め

ふぐの唐揚げ・鶏肉スパイシー揚げ

肉団子と白菜 辛子煮込み

四川和え麺 または 野沢菜入り炒飯 または 干し貝柱入りお粥

白胡麻プリン・中華風ドーナツ

公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/sansui_lunchcourse_11_12.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お召し上がりいただけるように、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を幅広く取り揃えております。

<2025年12月1日（月）～2026年1月4日（日）のおすすめ>



上海蟹の紹興酒漬け（2名様用）
¥3,800



ふかひれステーキ 上海蟹ソース
¥3,200



上海蟹肉と蟹味噌入り大肉団子の土鍋（2～3名様用）
¥3,000



上海蟹肉の和え麺
¥2,400

※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」

中華料理 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。

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）」



個室「雪・花・月」(8~12名)



個室「龍虎」(12~22名)

※最大20名、仕切り方により4~8名でご利用可能

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>

ホテルメトロポリタン

1985年6月2日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、JR東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「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。客室数805室、8つの直営レストラン・バー、14室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルスタイル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、想い出に残る時間を過ごしいただけます。



公式WEBサイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>