

【ホテルメトロポリタン】 中国料理「桂林」 料理長・緑川が贈る

冬の味覚を満喫する期間限定ディナー・ランチコース料理

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、2026 年 1 月 5 日（月）より“渡り蟹”や“ずわい蟹”など冬の味覚を使用し、さらにふかひれやロブスターテールなど豪華食材もご堪能いただけるディナーコースを販売いたします。また、ランチでは“鰻”をはじめ、“大根”や“菜の花”、“生海苔”など旬の食材をお楽しみいただけます。四川料理ならではの辛みを効かせた料理や滋味深い料理の数々を、紹興酒をはじめ、厳選したワインなど豊富な飲み物と一緒に召し上がってください。年明けとともに、ご家族やご友人、職場のお仲間との新年会やお祝いの御席、ビジネスでのご利用など、大切なひとときに合わせてぜひご利用ください。



■期 間 : 2026 年 1 月 5 日（月）～3 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.

※休業日：毎週水曜日 ※2 月 11 日（水・祝）は営業いたします。

■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/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](#)

■「悠久コース」 ￥16,000

全8品のコースでは、身は甘く濃厚な味わいの“渡り蟹”を使った前菜や食事、上品な甘さが特徴の冬を代表する食材“ずわい蟹”と腸詰めを合わせた揚げ物の他、ふかひれの姿煮、国産牛ロース、ロブスターテールなどの豪華食材もお楽しみいただけます。1つのコースの中で多彩な味覚を堪能いただけるように、桂林ならではの味で仕上げたコース料理をご賞味ください。



【メニュー】

◆特製前菜盛り合わせ

＜渡り蟹紹興酒漬け／くらげと湯葉 塩麹和え／豆乳柚子寒天

カレー風味の焼き叉焼／季節野菜甘酢漬け／鱈の麻辣醤ソース＞

“渡り蟹紹興酒漬け”は、紹興酒のタレに生の渡り蟹を2週間じっくりと漬け込み、味を染み込ませました。雌が持つ濃厚でまったりとした味わいをお楽しみください。また、旬の“鱈”を素揚げしてピリ辛の特製ソースを合わせた“鱈の麻辣醤ソース”もおすすめの一品です。



◆インカのめざめ入りふかひれ姿煮 アミガサ茸添え

甘味が強くなめらかな舌触りのじゃがいも“インカのめざめ”をマッシュポテトにして敷き詰め、その上に醤油ベースの餡をかけました。とろとした餡が染み込み、より濃厚な味わいになったマッシュポテトをすくって、ふかひれと一緒に召し上がってください。



◆帆立貝と百合根 卵白ミルク炒め

◆国産牛ロース 四川唐辛子炒め

◆焼き北京ダック・ずわい蟹肉と腸詰め入り湯葉巻き揚げ

腸詰めの濃いめの味と“ずわい蟹”の甘みが合わさり、しっかりと蟹の味を感じられる一品です。

◆ロブスターテールと白菜 生海苔煮込み

“ロブスターテール”の濃厚な味を活かしつつ、この時期一番味がよい旬の白菜と、生海苔の磯の香りを合わせた優しい味わいをお楽しみください。



◆渡り蟹味噌入りあんかけ焼きそば または 渡り蟹味噌入りあんかけ炒飯

蟹味噌たっぷりのソースを餡にしました。その時の気分で焼きそば、炒飯のお好きな方をお選びいただけます。

◆デザート盛り合わせ ＜マンゴープリン／苺クリームサンド／エッグタルト＞

公式WEBサイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/keirin_yuukyu_1_2.html

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

旬のホッキ貝やわかさぎを使用した前菜にはじまり、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。きめ細かく柔らかな肉質の三元豚と、独特のほろ苦さが特徴の旬の菜の花と一緒に濃厚なオイスターソースで炒めました。脂がのった旬の鰯と、甘みとみずみずしさが増す大根は、それぞれの旨みをしっかり閉じ込めるため湯引きにし、醤油ベースのあっさりとした広東ソースと合わせ、優しい味わいに仕上げました。食事は3種類から各々好きなものをお選びいただけます。焼きそばには牛肉を、炒飯には蟹肉、そしてお粥には栄養豊富で体に良い、ほのかな苦みがアクセントとなるセリを用いました。自分好みに組み合わせたり、ご一緒にお食事の方とそれぞれ違うメニューを頼んでシェアしていただいたり、より多くの味わいをお楽しみください。



【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。)

三元豚と菜の花 オイスターソース炒め

鰯と大根の湯引き 広東ソースかけ

帆立貝と百合根蒸し 生海苔ソース煮

牛肉あんかけ焼きそば または 蟹肉炒飯 または セリ入りお粥

デザート二種 <金柑入り杏仁豆腐・揚げ胡麻団子>

公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/sansui_lunchcourse_1_2.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」



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



個室「鳳凰（東＋南＋西）」

※最大20名、仕切り方により4～8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/info/restaurant_eigyozukanhenkou_bar_rinjikyugyou.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、思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

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

