

【ホテルメトロポリタン】中国料理「桂林」歓送迎会や卒業・入学祝いのお集まりに

春の味覚を楽しむディナー・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3月2日（月）より、歓送迎会や卒業・入学祝いなど、大切なお集まりにおすすめのコース料理をご用意いたします。「楊貴妃コース」では、アスパラガスや山菜など春の味覚をお楽しみいただけ、さらにふかひれや牛ほほ肉、タラバカニなど豪華食材もご堪能いただけます。ランチタイム限定の「桂林山水コース」では、旬の食材を活かした滋味深い料理の数々をご賞味ください。紹興酒をはじめ、厳選したワインなど豊富に取り揃えたお飲み物や、4名様から最大22名様までご利用いただける個室も多彩にご用意していますので、さまざまなお集まりにぜひご利用ください。



■期 間 : 2026年3月2日（月）～5月6日（水・祝）

■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 ※4月29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](#)

■「楊貴妃コース」 ¥13,000

旬の食材を使い春の訪れを感じる料理として、甘みが強くみずみずしい“アスパラガス”を帆立貝と合わせ、食材の甘さが引き立つように岩塩で炒めた一品や、甘辛い味噌の旨みと“ふきのとう”的ほろ苦さが絶妙なふき味噌を、丁寧に時間かけて取った上湯スープと合わせてソースにし、サーモンと合わせた蒸し料理をお楽しみいただけます。艶やかなあめ色をした醤油ベースの餡で煮込み、トロリとした口どけとコクのある味わいを堪能いただける肉厚なふかひれや、約8時間煮込むことで箸でスッと切れるほど柔らかくなった、ホロホロな食感がたまらない牛ほほ肉など、一品一品丁寧に仕上げた料理もご賞味ください。食事は、ほのかな苦みと独特な食感の“わらび”をアクセントにしたタラバカニ肉炒飯と、豚ロースのカレー風味唐揚げ入り湯麺からお好みでお選びいただけます。春を感じながら、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。



サーモン蒸し物 ふき味噌ソースかけ



牛ほほ肉の煮込み 黒にんにく黒酢ソース

【メニュー】

- ◆前菜五種盛り合わせ
<じゅがいも味噌かんぶら中華風／鶏肉のスパイシー焼き／煮叉焼／筍の塩卵和え／くらげの湯葉巻き>
- ◆ふかひれ姿煮
- ◆帆立貝とアスパラガス入り 岩塩炒め
- ◆北京ダック・地鶏の黒胡椒唐揚げ
- ◆サーモン蒸し物 ふき味噌ソースかけ
- ◆牛ほほ肉の煮込み 黒にんにく黒酢ソース
- ◆わらび入りタラバカニ肉炒飯 または 豚ロースのカレー風味唐揚げ入り湯麺
- ◆デザート盛り合わせ
<ホワイトチョコレートと杏仁ムース苺入り桜ジュレのせ／金木犀入りドライフルーツパウンドケーキ>

公式WEBサイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/youkihi_course_spring2026.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

全7品のランチコースは旬の食材である筍が入った前菜盛り合わせにはじまり、蓮根の食感がアクセントになった地鶏団子入りのふかひれスープをお楽しみいただけます。塩味ベースの優しい味わいのスープに、600円プラスするとふかひれ姿煮入りに変更可能です。その他、ディナーコースでも提供するふき味噌のソースを、ランチではいかと季節野菜に合わせました。旬のレタスは、たらこと一緒にミルクで煮込み、食感を楽しめる一品になっています。食事は春を感じるわらびを入れた鯛炒飯と、桂林人気の伝統メニュー四川麻婆豆腐を楽しめる湯麺からお好きなものをお選びください。



【メニュー】

前菜四種盛り合わせ

地鶏団子入り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。)

いかと季節野菜のふき味噌ソース炒め

豚ロースのカレー風味唐揚げ

レタスとたらこのミルク煮込み

わらび入り鯛炒飯 または 麻婆豆腐湯麺

デザート二種 <ミルクプリン りんごジャムのせ・カスタードパイ>

公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/touhoku_sansui_lunchcourse_3_4.html

■おすすめ一品料理 <3月2日(月)~4月5日(日)>

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。



魚真丈の椎茸揚げ 桜塩添え
¥ 2,000



春筍と干し海老 ザーサイ炒め
¥ 2,000



桜海老と春野菜
オレンジマヨネーズソース炒め
¥ 2,200



魚介ともずく入り 桂林特製おこげ
¥ 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きます。

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。 営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。



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)

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・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お過ごしいただけます。

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

