

【ホテルメトロポリタン】中国料理「桂林」
鹿児島県の魅力を一品料理でお届け
「南の宝箱 鹿児島フェア」開催

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）では 2026 年 5 月 11 日（月）より、レストランとしては初となる「鹿児島県」をテーマとした、魅力あふれる食材や郷土料理などを堪能いただける「南の宝箱 鹿児島フェア」を開催いたします。自然遺産、文化遺産を含む 3 つの世界遺産をはじめ、世界に誇る魅力的な観光スポットがたくさんある鹿児島県は、自然、温泉や離島めぐり、歴史ある祭りに四季の彩りなど、力強い土地の魅力が息づいています。黒豚やさつま地鶏、きびなご、さつま揚げなど多彩な農林水産物や加工品などおいしいものの宝庫である鹿児島県の食材に、桂林のエッセンスを加えた 6 種類の一品料理をご用意いたします。コース料理にプラスしたり、ご家族や親しいお仲間とお好きな組み合わせでシェアしてお召し上がりください。



■フェア名：「南の宝箱 鹿児島フェア」

■開催店舗：2F 中国料理「桂林」

※日本料理「花むさし」など、他レストランでも同時開催

■開催期間：2026年5月11日（月）～6月30日（火）※毎週水曜日は休業日となります。

■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.

■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_osusume_menu.html

協力：鹿児島県



<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](#)

「南の宝箱 鹿児島フェア」 おすすめ一品料理



さつま揚げと海老の四川唐辛子炒め ￥2,800

中国料理の定番である「海老とカシューナッツの炒め物」をアレンジし、カシューナッツの代わりに鹿児島の郷土料理“さつま揚げ”と合わせました。さつま揚げの甘くコクのある味わいと弾力のある食感に、プリッとした海老との相性抜群の一品です。四川唐辛子がコクを一層引き立て、食欲をそそる豊かな風味に仕上げました。



鹿児島県産黒豚チャーシュー ￥2,400

きめ細かく柔らかな肉質ながら、弾力がありジューシーな味わいが特徴の“鹿児島県産黒豚”の肩ロースを使用します。爽やかな甘みの桂林特製タレに一日漬け込み、直火で焼き上げます。表面は香ばしく中はしっとり、凝縮された肉の旨みをご堪能いただけます。



鹿児島県産きびなご衣揚げ ￥2,400

淡泊ながら上品な脂の甘みがある旬の“きびなご”を大葉でくるみ、その上にもう1枚きびなごを乗せて衣揚げにしました。外はサクッ、中はふわっと、きびなごの味をしっかりと楽しみいただけます。お好みで山椒塩、または、ふき味噌マヨネーズをつけてお召し上がりください。



さつま地鶏蒸し物 柚子胡椒ソースかけ ￥2,400

鹿児島県で開発された希少なブランド地鶏“さつま地鶏”は、肉本来のコクと深みのある味わいに、噛むほどに広がる旨みが特徴です。じっくりと蒸すことで、ふっくらしっとりした身を楽しめます。柚子胡椒のピリッとした辛味が調和したソースが絶妙です。



さつま地鶏の棒々鶏クリーミー冷麺 ￥2,400

丁寧に蒸してしっとりとした“さつま地鶏”を、濃厚なゴマだれとピリッとした辛味を合わせて棒々鶏に仕上げました。平たいうどん麺“きしめん”を使用することで、タレとよく絡み、麺自体の食感も堪能いただけます。濃厚ながらさっぱりとした味わいが初夏におすすめの一品です。



鹿児島県産黒豚焼売（2個～） ￥800

“鹿児島県産黒豚”に筍、干し椎茸、玉葱、くわいを入れて食感をプラスした焼売は、柔らかく肉の濃厚な旨みと甘みをお楽しみいただけます。見た目のアクセントと口の中でプチプチと弾ける食感をプラスするため、鹿児島県特産の“とびこ”を飾っています。

- ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。
- ※仕入れによりメニュー内容及び産地が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。 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/>

