

【ホテルメトロポリタン】中国料理「桂林」母の日・父の日の感謝を込めたお集まりなどに

北京ダックと四川ダックの食べ比べができる贅沢なコース 「楊貴妃コース」を販売

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5月7日（木）より、母の日・父の日のお祝いや、大切なお集まりにおすすめの「楊貴妃コース」をご用意いたします。この時期旬のスナッパエンドウの弾けるようなみずみずしい食感やヤングコーンの甘みが映える一皿をはじめ、艶やかな醤油ベースの餡で煮込んだふかひれ姿煮、そして伝統の北京ダックと爽やかな梅ソースで味わう四川ダックの食べ比べなど、中国料理の王道を詰め込んだ贅沢な美食の数々をご堪能いただけます。また、これらのお料理をより一層引き立てる、熟成された深い味わいが特徴の紹興酒もご用意しております。洗練された中国料理との極上のマリアージュを、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。



- 期 間 : 2026年5月7日（木）～7月末まで
- 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
- 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）・金子（かねこ）

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

初夏の訪れを感じる料理として、「海老と季節野菜入り岩塩炒め」をご用意いたします。プリプリ食感の海老は、ひと手間かけて油通してから、スナップエンドウやヤングコーンなどの季節野菜と岩塩で軽やかに炒め、あっさりまろやかな味わいに仕上げました。また、丁寧に下処理を施すことで特有の食感を残しつつ、コクのある白湯や牡蠣油、桂林特製葱油など旨みを凝縮させた醤油ベースの餡で煮込んだふかひれの姿煮は、とろけるような口どけと奥深いコクをご堪能いただける至福の逸品です。さらに本コースでは、香ばしく焼き上げ食感が楽しめる伝統の北京ダックに加え、爽やかな香りのセロリを挟み、甘酸っぱい“梅ソース”で仕上げた四川ダックの食べ比べをご用意いたしました。メインには、柔らかな和牛を辛みを効かせたガーリック辛子ソースと合わせた一品や、鯛の旨みをふんわりとしたあんかけで包み込んだ芙蓉仕立てなど、緩急のついた構成で飽きさせない美食の時間を演出します。お食事は、海の幸の旨みが凝縮された海鮮入りあんかけ焼きそば、しびれる辛さがクセになる麻婆豆腐ご飯から、その日の気分に合わせてお選びいただけます。食後には、夏みかんの爽やかな酸味が広がる杏仁ムースなど、初夏の風を感じるデザートが彩りを添えます。大切な方との特別なひとときに、桂林が贈る「初夏の味覚」を心ゆくまでご堪能ください。



海老と季節野菜入り岩塩炒め



北京ダック・四川ダックの食べ比べ

【メニュー】

◆前菜五種盛り合わせ

<蒸し鶏四川辛子ソースかけ／ピータン豆腐／たこの青山椒マリネ／チェリートマト四川ピクルス／焼きチャーシュー>

◆ふかひれ姿煮

◆海老と季節野菜入り岩塩炒め

◆和牛のガーリック辛子ソース炒め

◆北京ダック・四川ダックの食べ比べ

◆鯛の蒸し物 芙蓉仕立て

◆海鮮入りあんかけ焼きそば または 麻婆豆腐ご飯

◆デザート二種

<夏みかん入り杏仁ムース／レモンタルト>

公式WEBサイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/youkihi_course_early_summer2026.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。

長期熟成された貴い紹興酒を料理とともに

■紹興酒「黄中皇 10年」

紹興酒の六大酒蔵のひとつ「中糧酒業」が手掛ける至高のブランド。10年熟成ならではの、やや甘口でバランスの取れた口当たりが特徴です。紹興酒を飲み慣れた方はもちろん、初めての方にも自信を持っておすすめできる、エレガントな逸品です。

グラス (90ml) ￥1,700

カラフェ (300ml) ￥5,000

ボトル (500ml) ￥8,500



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/>

