

【ホテルメトロポリタン】 中国料理「桂林」 料理長・平嶋が贈る

旬の味覚・高級食材「上海蟹」を贅沢に使った期間限定コース料理を販売

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 桃谷健志）中国料理「桂林」では、2026 年 11 月 1 日（日）より、高級食材“上海蟹”をふんだんに使用したコースを販売いたします。贅沢な「上海蟹と蟹子入りふかひれ姿煮」を始め、前菜からデザートに至るまで、上海蟹の豊かな味わいを様々な調理法でお届けいたします。さらに、秋に旨みを増す真鯛や国産牛ロースなどの厳選食材に加え、料理を引き立てるソムリエ厳選のワインや紹興酒も豊富に取り揃えています。ご接待や忘年会、ご家族や大切な方とのお祝いの御席など、多彩なシーンに対応する個室を増やし、より重厚感のある上質な空間に生まれ変わった中国料理「桂林」で、この時期ならではの特別なひとときをお過ごしください。



■期 間 : 2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 3 日（日）

■場 所 : 2F 中国料理「桂林」

■コース名 : 上海蟹コース ¥17,000

■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/shanghai_crab_course.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」 ￥17,000

前菜からデザートとの盛り合わせまで、豪華食材を取り入れた全8品をご用意いたしました。随所で上海蟹を存分に堪能いただける特別なラインアップは、旬であるこの時期だからこそ味わえる至福のコースです。



【メニュー】

◆ 前菜六種盛り合わせ

＜上海蟹蒸し／くらげ湯葉巻き／干し柿紹興酒漬け／ボイル海老柑橘ソース／叉焼／焼き鶏＞
上海蟹蒸し・・・蒸すことで上海蟹の芳醇な香りを引き出し、黒酢の酸味がコクと甘みをより際立たせます。

◆ 上海蟹と蟹子入りふかひれ姿煮

黄金色に輝く濃厚な上海蟹の餡を、肉厚なふかひれの姿煮に惜しみなく合わせた贅沢な逸品。醤油ベースの餡に白湯スープを加え、さらに自家製の上海蟹味噌を入れることで奥深いコクを引き出しました。旨みが凝縮された贅を極めた味わいを、存分にご堪能ください。

◆ 帆立貝と季節野菜の四川唐辛子炒め

◆ 北京ダック・上海蟹入り海老真丈香ばし揚げ

海老真丈の優しい甘みに、上海蟹の豊かな旨みが絶妙に溶け込んだ一品。衣のサクサク感と真丈のふわとした食感とともに、口いっぱいに広がる香ばしく贅沢な味わいをお楽しみください。

◆ 国産牛ロースステーキ 黒胡椒柚子風味

◆ 上海蟹と真鯛の湯葉巻き 干し貝柱餡仕立て

濃厚なコクの上海蟹の身と味噌、しっとりと蒸しあげた真鯛を湯葉で丁寧に包みました。干し貝柱の旨みが溶け込んだ餡と、豊かな素材の風味が優しく広がる上品な一皿です。

◆ 上海蟹入りあんかけ湯麺 または 上海蟹入りあんかけ御飯

麺または御飯からお好きな方をお選びいただけます。どちらをお選びいただいても、濃厚な上海蟹の身と味噌の風味をしっかりと楽しみいただけます。味の染み込んだ旬の白菜の甘みと蟹のコクが絶妙に絡み合い、最後の一口まで上海蟹の贅沢な味わいが広がります。

◆ 季節のフルーツとデザート盛り合わせ

＜上海蟹入りカスタードパイ／ホワイトチョコレートムース木苺ソース＞

ほんのり隠し味として上海蟹を忍ばせたカスタードパイと、木苺ソースの甘酸っぱさが映えるホワイトチョコレートのムース。コース料理の余韻を華やかに締めくります。



■ 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。



■ 上海蟹と大海老 帆立貝岩塩炒め ￥3,500

塩味ベースのさっぱりとしたソースに上海蟹の身と味噌を加え、大海老と帆立貝全体に優しく絡めました。全体に絡む蟹の風味と海の幸の豊かな旨みが絶妙に調和する、軽やかで華やかな一品に仕上げました。



■ 真鱈と湯葉の蒸し物 上海蟹ソース ￥3,000

淡白で上品な真鱈と、しっとりとした食感の湯葉に、濃厚な自家製上海蟹味噌ソースを合わせました。素材本来の旨みと、蟹味噌の深いコクのコントラストをお楽しみいただける、贅沢な冬の逸品です。



■ 上海蟹と蟹子入りふかひれスープ茶碗蒸し仕立て ￥2,800

自家製上海蟹味噌の奥深いコクが溶け込んだ醤油ベースのスープ餡に、ふかひれの食感と蟹子の風味が際立つ贅沢な組み合わせ。つるんとなめらかな茶碗蒸しが濃厚な餡を受け止め、一体感のある上品な味わいをお届けします。



■ 上海蟹とブロッコリーの炒め ￥2,500

上海蟹の豊かな風味を、あっさりとした塩味で軽やかに引き立てました。旬のブロッコリーの歯ごたえと、白もいたけの食感がアクセントとなった、素材本来の甘みと蟹のコクが調和したシンプルながら奥深い味わいをご堪能ください。



■ 上海蟹入りあんかけ御飯 ￥2,500

上海蟹の身と濃厚な味噌の旨みを、すっきりとした塩ベースで引き立てた特製あんかけ御飯。トロツと濃厚な餡と白菜のシャキッとした食感が御飯によく絡み、蟹の豊潤な風味とともに満足感あふれるお食事をお楽しみいただけます。

公式 WEB サイト：

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



多彩なシーンに対応する個室を増やし、より重厚感のある上質な空間へと進化いたしました。

ご家族や大切なお仲間とお集まりに最適な、20名様までお入りいただける個室「朱雀」を新設。落ち着いた「青龍」と「白虎」は、4名～8名様までの少人数でご利用いただける最上の個室として、気品高い空間で大切なご商談などご接待にお使いいただけます。また、この2部屋は「龍虎」として最大22名様までの個室になり、ビジネスのフォーマルな会食に最適です。2名～4名様向けの「玄武」は、ご夫婦の記念日利用やビジネスのお打ち合わせなどでもご利用いただける個室として生まれ変わりました。シックモダンとオリエンタリズムが調和した洗練されたダイニングなど、用途に合わせた御席をお選びいただけます。格式高くも和やかなご会食の場として、極上の四川料理をご堪能ください。



ダイニング



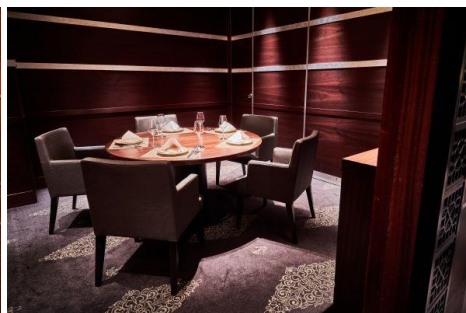
朱雀 (13～20 名)



青龍 (4～8 名)



玄武 (2～4 名)



鳳凰 (4～20 名)



雪月花 (6～12 名)

詳しくは公式 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、J R 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/>

