

日本の美味しい食材で作る特別メニュー

日本を味わう美食めぐり-LOVE JAPAN-

9 月 1 日 (日) ～ 9 月 30 日 (月)

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 佐藤 進）では、日本料理「花むさし」・日本料理「花むさし 旬香」にて「北海道」の食材を、中国料理「桂林」では「岩手県」の食材を使った特別企画、日本を味わう美食めぐり-LOVE JAPAN Season2-を開催中です。ホテル開業 34 周年を記念した特別企画で Season1 は京都と九州、北海道をテーマに館内のレストランで特別メニューを展開いたしました。2 回目となる今回は、同じ J R 東日本ホテルズのグループホテルでもある「ホテルメトロポリタン 盛岡」のチャイニーズダイニング「J U E N」とコラボレーションし中国料理「桂林」にて岩手県の食材を使った両店料理長のオリジナルメニューが一度に堪能できる特別コースもご用意いたしました。



【開催場所】 ホテルメトロポリタン 日本料理「花むさし」・日本料理「花むさし 旬香」・中国料理「桂林」

【開催期間】 9 月 1 日 (日) ～ 9 月 30 日 (月)

【開催時間】 ランチ : 11:30a.m.～ 3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

ディナー : 月～木/日・祝 5:30p.m. ～ 9:30p.m. (L.O.9:00p.m.)

金・土 5:30p.m. ～ 10:00p.m. (L.O.9:30p.m.)

【ご予約お問い合わせ】 03-3980-1111 (代表)

山海の幸に恵まれた「岩手県」の食材を使い、ＪＲ東日本ホテルズのグループホテルでもあるホテルメトロポリタン盛岡のチャイニーズダイニング「ＪＵＥＮ」とのコレボレーションメニューを展開します。



【ランチ】

盛岡ランチコース ￥3950

チャイニーズダイニング「ＪＵＥＮ」の料理長橋本のオリジナルメニューで同店人気の「豊洋卵のふかひれ姿煮のロワイヤル」や盛岡名物「冷麺」などがお召し上がりいただけます。また、料理長緑川が考案した、「いわて牛とクルミ 唐辛子炒め」や「三陸のワカメと冬瓜の煮物」など岩手県の美味しい食材を使った特別メニューもランチコースに組み込みました。ぜひ盛岡と池袋の味をお気軽にランチコースでお楽しみください。

.....



【ディナー】

盛岡全席 ￥11,000

コラボレーションのディナーコースは、食材もより一層厳選したものを使い、贅を尽くしたメニューを作り上げました。特におすすめは、せいろで蒸し旨みが凝縮されたいわて牛をＪＵＥＮ特製のタレに付けて召し上がっていただく「いわて牛のせいろ蒸し」や、しっかりと食感のロブスターと辛味と酸味が効いたチリソースが絡んだ「ロブスターテールチリソース煮」です。両店の料理長がこだわり、作り上げた特別コースをこの機会にご賞味ください。



ホテルメトロポリタン盛岡
チャイニーズダイニング「ＪＵＥＮ」
料理長 橋本 崇

黄身が濃く旨みが詰まった盛岡の卵「豊洋卵」を使ったＪＵＥＮでも人気のふかひれ姿煮のロワイヤルをはじめ、それぞれのオリジナルメニューや技法をご堪能ください。



ホテルメトロポリタン

中国料理「桂林」

料理長 緑川 正則

A 4 ランクでブランド牛「いわて牛」を使った炒め物や池袋でもお客様からご好評いただいている「ロブスターテールチリソース煮」を考案しました。この機会に池袋と盛岡の両店の味をお楽しみください。

日本料理「花むさし」



【ランチ】

北の大地と海の味覚「特選お昼会席」¥ 6,800▶特別価格 ¥ 5,500

見た目も美しい菊花養老豆腐には北海道産の毛蟹をたっぷりとのせ、大ぶりで身が締まって旨みがぎゅっと凝縮された北海道産の帆立貝はバター焼きでご用意いたしました。また乳製品も豊富な北海道ならではの一品としてカマンベールチーズを入れたチーズ茶碗蒸しや、ラベンダーポークは一度柔らかく蒸し、その後時間をかけてじっくりと煮込み角煮にしました。余すところなく北海道をお楽しみいただける特別メニューに仕上げました。



【ディナー】

北の大地と海の味覚「特選会席」¥ 12,000▶特別価格 ¥ 11,000

広大な大自然で育まれ、食材の宝庫でもある「北海道」の海産物や野菜を使った会席料理をご用意いたします。繊細な味付けや季節感溢れる盛り付けをお楽しみいただける他、美味しい演出としてご好評いただいている熱々の石焼きの上で、食材をお客様自身が焼き上げる「石焼き」なども北海道の食材でお召し上がりいただけます。花むさし特製の酒盗餡の香ばしさがより一層食欲をそそります。



【ランチ】

北の海の味覚 海鮮丼セット（1日限定 10食/予約不可） ¥3,000

海鮮が美味しい北海道から厳選した甘海老や鰯、鮪や帆立貝などのネタを贅沢にのせた海鮮丼ランチは、肉厚に切った刺身は旨みが口いっぱい広がります。是非ご賞味ください。数量限定でのご提供です。



【ディナー】

北の大地と海の味覚 十勝牛鉄板焼きコース ¥8,500

メインディッシュの上質な脂の十勝ハーブ牛はもちろんのこと、しっかりとした肉厚で上質な帆立貝のバター焼きや北海道産の鮭やいくらを使った丼ぶり、北海道産の刺身など北の大地と海の味覚を思う存分味わっていただくコースを作りました。脂身と赤身の程よいバランスの十勝ハーブ牛を匂香自慢の鉄板焼きでお楽しみください。



【ディナー】

匂香風じゃがバター 北海道産いかの塩辛添え ¥980

帆立貝磯焼き ¥1,300

知床どりのザンギ スパイシーオニオンリング ¥1,550

啗き酒師 佐々木が厳選した日本酒の肴にもぴったりの一品料理も北海道の食材でご用意。特におすすめは北海道産のホクホクのじゃがいもに、バターといかの塩辛を乗せた一品。ねっとりとした濃厚ないかの塩辛がバターの旨みと相まって、箸が止まらなくなる美味しさです。

* 上記税込価格に別途サービス料（10%）を頂戴いたします。

* 天候や仕入れの状況により、種類やメニュー内容が予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

＜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：大良（だいら）・宮本（みやもと）

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](#)