

「ゴチになります！」で選ばれた数々の料理が 1 つのコースになって登場 中国料理「桂林」ゴチコース販売

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 杉山起良）直営レストラン 中国料理「桂林」では 2021 年 4 月 1 日（木）に日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン ゴチになります」で紹介されたメニューを取り入れた特別コース厳選メニュー 4 種を期間限定で販売いたします。芸能人の舌を唸らせた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。今回の特別コースは産地と豪華食材にこだわった普段は味わえない料理が勢ぞろい。この機会に是非特別コースをご堪能ください。

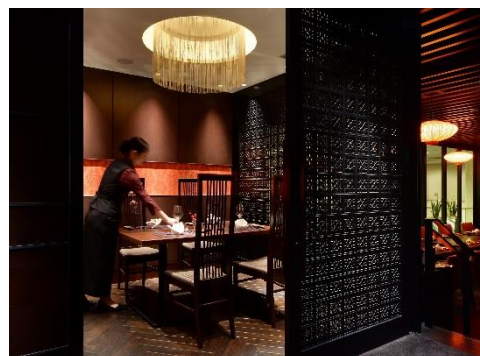


販売店 : 中国料理「桂林」2F

予約受付 : 2021 年 4 月 2 日（金）～

販売期間 : 2021 年 4 月 5 日（月）～28 日（水）

予約お問合せ 03-3980-5533 〈レストラン予約〉
10 : 00a.m.～8 : 00p.m.





【ゴチコース】 ¥13,000 (税金・サービス料込み)
要予約 1日限定 20食

前菜五種盛り合わせ

気仙沼産ふかひれステーキ 上海蟹ソース

折爪三元豚佐助の酢豚 青森林檜に詰めて

追加 ¥2,000 にて 酢豚から「雲丹入り仙台牛巻き 紅葱ソース」へ変更可

干し貝柱入り小籠包トリュフ添え (2個)

伊勢海老ブラックチリソース煮

比内地鶏入り 四川おこげ 又は 鰻入りブラック炒飯

宮崎マンゴーとパンナコッタ





一品料理

【スペシャルメニュー】フグの紅白麻婆豆腐 食べ比べ ￥2,400

桂林人気の四川麻婆豆腐と塩麻婆豆腐に弾力のある淡泊なフグが入った特別麻婆豆腐の食べ比べ。

阿波尾鶏と黄ニラ金銀炒め ￥2,800

深い旨味が特徴の徳島県産阿波尾鶏をに甘くシャキシャキした食感が特徴の黄ニラが合わさった旨味を堪能ください。

赤い悪魔カラビネー口のガーリック蒸し ￥3,000

高級食材で知られる、濃厚な味が特徴の海老カラビネー口「赤い悪魔」に5日間寝かせた桂林自家製にんにくタレ「桂林醤」を付け蒸しあげた一品。

上海蟹みその肉団子 蟹子ソース ￥3,000

濃厚な味わいが特徴の上海蟹がたっぷり入ったソースと豚肩ロースの肉団子のコラボレーションをお楽しみください。

メトロポリタンホテルズの感染症拡大防止の取り組みとお客さまへのお願い

メトロポリタンホテルズでは、安心とくつろぎのひとときをご提供するホテルの社会的役割を果たしつつ、お客様と従業員をはじめ全ての皆様の健康と安全を最優先し、感染症予防の取り組みを実施しています。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/coronavirus.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：大良（だいり）・高田（たかだ）

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](#)