

2022 ホテルメトロポリタンおせち販売

～日本料理・西洋料理・中国料理の3種類から選べる～

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）では新年にふさわしい上質で華やかなおせち料理の販売を開始いたします。総料理長川田 武監修による西洋料理、ホテル直営レストラン日本料理「花むさし」、中国料理「桂林」の3種類のおせち料理からお好きな組み合わせで一段からご購入いただけます。（各 150 個限定）



■内容：日本料理「花むさし」/西洋料理 /中国料理「桂林」

■料金：一段13,500円 二段26,000円 三段38,000円

（お好きな組み合わせで一段からご購入いただけます）

■ご予約期間：2021年10月1日（金）～12月21日（火）

■お渡し期間：2021年12月30日（木）1:00p.m.～8:00p.m.

12月31日（金）11:00a.m.～8:00p.m.

* 各おせち限定数（150個）になり次第販売終了となります。

■日本料理「花むさし」

素材の持ち味をいかした繊細な味つけ、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした料理をご賞味いただけます。



■お品書き

- ・車海老艶煮 ・紅白蒲鉾 ・酢橘釜いくら ・栗きんとん ・厚焼玉子 ・擬製豆腐
- ・黒豆 ・鰯西京焼き ・花蓮根 ・日の出サーモン ・かつおくるみ ・田作り
- ・鼈甲数の子 ・鰯昆布巻 ・若鶏叩き寄せ ・梅人参 ・手鞠麩 ・つくばね ・水引

■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「桂林」のおせちは多彩な味覚をお楽しみいただけます。



■お品書き

- ・鶏肉スパイシー焼き、くるみ飴焚き ・豚アイスバイン煮こごり ・スモーク帆立貝
- ・クラゲ甘酢漬け レモン風味 ・牛肉黒味噌煮込み ・つぶ貝XO醤和え
- ・ロブスターテール甘辛炒め ・ずわい蟹甘酢漬け ・白菜甘酢漬け ・蝦夷鮑姿蒸し
- ・南天、百合根酢漬け、寿人参

■西洋料理

伝統と技法を活かした豪華でホテルらしさを感じられるおせちに仕上げました。



■お品書き

- ・牛フィレ肉のパイ包み焼きトリュフ風味 ・フォアグラテリーヌ 桃のゼリー
- ・鴨テリーヌ オレンジ風味 ・鮑と帆立貝のマリネ キャビア添え ・イタリア産グリーンオリーブ
- ・スモークサーモン ・スモーク鯛 ・スモーク海老 ・鹿児島県産鰻テリーヌ ・野菜のピクルス
- ・鴨パストラミ ・イタリア産クリームチーズ ・人参ラペ ・焼き栗 ・ケーキサレ

配送についてのご案内

一都三県（東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県）は便利な配送も行っております。

- ・ご予約：10月1日（金）～12月17日（金）6:00p.m.まで
- ・お届け：12月31日（金）午後の配送となります。
- ・配送料金：1,540円

予約について

お電話またはホームページよりご予約承ります。

- ・お電話：03-3980-5533（レストラン予約）10:00a.m.～8:00p.m.
- ・ホームページ <https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/osechi2022.html>

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（だいら）・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