

ホテルメトロポリタン中国料理「桂林」で上海フェア

～中国四大紀行第一弾～

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）人気のレストラン中国料理「桂林」では 5 月 9 日（月）より中国四大紀行と題して第一弾の「上海フェア」を開催いたします。四川料理である「桂林」は香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨み、多彩な味覚を提供しており、こちらのエッセンスを加えた上海料理をぜひお楽しみください。上海料理として人気の焼き小籠包、豆腐と蟹肉の煮込み、揚州炒飯などがコース料理やア・ラ・カルトでお召上がりいただけます。



ハレの日や特別なディナーにおすすめ

■ ～中国四大紀行～上海全席 12,500円



焼き小籠包や上海蟹味噌ソース煮、その他海鮮のロブスターテールなど上海料理を満喫でき、高級食材もたっぷり使用した贅沢なコースです。

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・ふかひれと乾貨入り蒸しスープ
- ・国産黒毛和牛 中国醤油辛子炒め
- ・ロブスターテールと季節野菜入り 翡翠ソース炒め
- ・焼き小籠包・鰻の湯葉巻き揚げ
- ・肉団子 上海蟹味噌ソース煮
- ・上海焼きそば又は揚州炒飯
- ・デザート二種



お昼の会食やお仲間とのランチにおすすめ

■ ～中国四大紀行～上海ランチコース 4,700円



上海蟹味噌が入ったふかひれ姿煮スープや中国を代表する「龍井茶」の茶葉を使用した炒め物など見た目も味も楽しめる初夏のランチタイムにふさわしいコースです。



- ・前菜四種盛り合わせ
- ・上海蟹味噌入りふかひれ姿煮スープ
- ・小えび 龍井茶葉炒め
- ・鶏肉唐揚げ 油淋ソースかけ
- ・小籠包・白身魚の金糸焼売
- ・豆腐と蟹肉 翡翠煮込み
- ・上海焼きそば又は揚州炒飯又はお粥
- ・デザート二種

お好きなものをア・ラ・カルトで

■ 上海蟹味噌のふかひれ姿煮あんかけ炒飯

単品 3,000円 セット 3,300円

* セットは蒸し点心二種又は本日のデザート付き

気仙沼産吉切鮫の胸ヒレを1枚姿のまま、上海蟹味噌と煮込んだボリュームがあり卵炒飯の上にあんかけをのせた贅沢な逸品。



■ 蝦夷鮑蒸し 葱生姜ソースかけ

3,200円

蝦夷鮑まるごと1個を蒸し上げました。
塩をベースにした葱生姜ソースでお召上がりください。



■ 肉団子 上海蟹味噌ソース煮

2,500円

肉団子を油で揚げたのち上海蟹味噌でじっくり煮込んで
やわらかく上品な味付けで仕上げました。



■ 上海黒やきそば

単品 1,900円 セット 2,100円

* セットは蒸し点心二種又は本日のデザート付き

上海独特の黒蒸し麺を使い、味付けも中国の濃口醤油と薄口醤油をベースにしたたれで仕上げています。
見た目よりあっさりと味わえる炒めやしそばです。



＜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）・小宮（こみや）

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](#)