

～辛 or 涼どちらで夏を乗り切る？～
ホテルメトロポリタンで暑い夏を料理で楽しむ

2022 年 7 月 1 日（金）～8 月 31 日（水）

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、中国料理「桂林」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「旬香」、ダイニング＆バー「オーヴェスト」、バー「オリентエクスプレス」にて夏ならではの辛い料理と涼やかな料理をテーマにおすすめのコース料理や一品料理、お料理に合うお酒など数々の限定メニューをご用意いたします。刺激的に味わう辛味の効いた四川料理や、清涼感あふれる氷の器でおもてなしする日本料理など、お好みに合わせてご家族やお仲間との暑気払いなどにご利用ください。



- 開催店舗：中国料理「桂林」・日本料理「花むさし」・四季彩茶寮「旬香」・ダイニング＆バー「オーヴェスト」
バー「オリентエクスプレス」
- 開催期間：2022 年 7 月 1 日（金）～8 月 31 日（水）※一部除外日あり
- 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。

＜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）・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](#)

2F 中国料理「桂林」



ふかひれ姿煮入り 酸辣スープほか



四川ランチコースイメージ



店内イメージ

【ランチ】

～中国四大紀行第二弾～四川ランチコース ￥4,700

中国料理「桂林」では、5 月より開催中の中国四大料理にフィーチャーしたフェア、第二弾として「四川フェア」を開催いたします。四川料理である「桂林」ならではの辛さのなかにコクのある味付けで食欲をそそり、夏バテ防止にもなるよう味の強弱をつけた 8 品のしっかりとしたコース料理です。四種類の豆板醤をオリジナルでブレンドした“麻婆豆腐”や、酸味と辛味のバランスが絶妙な“ふかひれ姿煮入り 酸辣スープ”など魅力あふれる数々。選べるチョイスメニューや調理スタッフが辛みの調整もいたしますので、辛さの苦手な方でもお召し上がりいただけます。余すところなく四川料理で痺れる夏をご堪能ください。

公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen_lunch.html



牛ロースとパパイア 四川唐辛子炒め



四川全席イメージ



【ドリンク】紹興酒“塔牌 麗美”

¥1,100 グラス

¥5,000 ボトル（500ml）

【ディナー】

～中国四大紀行第二弾～四川全席 ￥12,500

四川料理特有の辛み、甘み、塩味、酸味、苦味それぞれが際立つ五味を存分に味わっていただける全 8 品をご用意しました。四川省で採れる太くて丸い形が特徴の朝天唐辛子を使った“牛ロースとパパイア 四川唐辛子炒め”は辛さと相性の良いフルーツにパパイアを使い酸味とのマリージュがたまらない一品です。そのほか、“ふかひれ辛味姿煮 蒸し湯葉添え”や“ロブスターテールチリソース煮”、“四川スモークダック 蒸しパン添え”など高級食材が登場します。また、暑い夏ならではの冷やしてお召し上がりいただく紹興酒“塔牌 麗美”は、熟成した 5 年貯蔵酒の上積み部分だけを使用した雑味がなく飲みやすい口当たりです。お料理に合わせてぜひお楽しみください。

公式 WEB サイト

<四川全席> https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen_zenseki.html

<紹興酒> https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/hiyashite_oishii_shoukoushu.html

2F 日本料理「花むさし」



7月のメニュー



8月のメニュー



店内イメージ

【ランチ】

特選昼会席 ¥6,400

7月の前菜は、枝豆、とうもろこし、茄子などの夏の野菜や鰻をふんだんに使い、蓮の葉を器に見立て色鮮やかに仕上げました。“マグロほほ肉のステーキ”はボリュームもある一品で、ピリ辛トマトソースとおろしポン酢の2種のソースは刺激的にもサッパリと召し上がりたい方にもお好みでお楽しみいただけます。目にも可愛いスイカに見立てた小メロンは、赤ワイン漬けにしたヤマモモから抽出したゼリーと一緒に食感も楽しめる一品。さいの目に切った小芋が石垣に見えることから“石垣芋”など料理長のセンスあふれる8月の前菜。御椀は夏らしく冷製で生海苔の磯の香りを感じながらさっぱりと、お食事の“半田素麺”はのど越しもよく、食欲がなくても軽くお召し上がりいただけるよう考えられた爽やかな会席料理をご案内します。

公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/tokusen_hirukaiseki.html



7月のメニュー



鰻茶漬

【ディナー】

料理長特別会席 ¥12,500

繊細な味付けや季節感溢れる盛り付けがお楽しみいただける会席料理を月替わりでご用意いたします。7月のメニューで目を引く“朝顔盛り”は、朝顔のつるが巻き付いていく様を表現し、夏らしい食材を使った7種が盛り付けられた季節を感じる先付けです。焼物では合鴨のロース肉をじっくりと低温で焼き上げ、硬くならないようやわらかく仕上げました。8月は鰻や旬のすずきなどを使ったスタミナのつくラインナップで、“鰻の柳川鍋”は山椒のピリとした辛さが料理を引き立てます。7月8月ともに「花むさし」の夏の定番ともいえる氷細工の器に造りを盛り付けた“氷室盛り”をご提供します。暑さを忘れ涼やかなディナータイムをお過ごしください。7月31日までの期間限定で、追加料金¥1,500にてお食事を鰻茶漬に大変更いただけます。（一部ランチタイムのメニューも対応いたします。）茶碗全体に鰻の旨味が行き渡る贅沢な味をお楽しみください。

公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/special_kaiseki.html

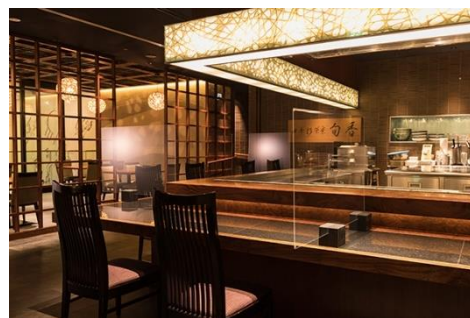
2F 四季彩茶寮「旬香」



8月のメニュー



一品料理



店内イメージ

【ディナー】

四季彩コース ¥6,600

七輪仕立ての一品とメインの鉄板焼きをはじめ全 6 品が楽しめるコース料理です。メニューは月替わりとなり、7 月はトマトやゴーヤ、すずきなど夏の食材をふんだんに使った充実のコース料理をお届けします。8 月の涼しげにグラスに盛り付けられた“うにムース”は、練りうにと卵黄を入れ、昆布出汁と生クリームで仕上げた和洋折衷な前菜です。食欲をそそる“つくば鶏の鉄板焼き 夏野菜と胡瓜のソース”はネギや大葉、セロリなどを使い、レモンドレッシングやオリーブオイルと合わせたオリジナルの胡瓜のソースで旨みが凝縮されたつくば鶏と一緒にさっぱりとお召し上がりください。また、おすすめの一品料理も取り揃えておりますので、夏の宵に和食の技巧が光る一品と、乾いた喉を潤す夏酒とともに至福のひと時をお過ごしください。

【一品料理】

- ・トマトのお浸し 柑橘ジュレ掛け ¥1,100
- ・串焼き 牛肉のピリ辛葱巻きと豚肉の味噌糍漬け ¥2,400
- ・すずきと帆立貝の鉄板焼き（うにソース） ¥2,600

公式 WEB サイト

<四季彩コース> https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_shikisaircourse.html

<一品料理> <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.html>

25F ダイニング&バー「オーヴェスト」



Salute (サルーテ)



Fruit Mojito Fair



店内イメージ

【ディナー】

Salute (サルーテ) ¥6,600 3 Drink Plan

¥7,500 Free Flowing Plan

お料理はプリフィックスメニュー約 15 品よりおひとり様 2 品、ドリンクもスパークリングワインやカクテルなど約 15 アイテムからお選びいただけます。ドリンクが 3 杯付いた 3 Drink Plan、または、お好きなだけお召し上がりいただける Free Flowing Plan よりお好みます。お酒に合うチョイスメニューを四季折々に料理長が考案します。おすすめは「オーヴェスト」定番の“彩野菜のバーニャ・カウダ”や季節感溢れる“水タコのセヴィチェ風 カルパッチョ”、“仔羊のアンティークチョーク ワカタイソース”はペルー料理にインスパイアされ、黒ミントをベースに黄色い唐辛子のアヒアマリージョにピネガーや香辛料を合わせた調味料で肉を味付けした夏を意識した一品です。

【Fruit Mojito Fair】

・パッションフルーツのモヒート（写真左）

・白桃のモヒート（写真中央）

・スイカのモヒート（写真右）

各 ¥ 1,800 / ノンアルコールカクテル 各 ¥ 1,400

フレッシュフルーツをたっぷり使った贅沢なモヒートカクテルは、ラム酒を控えめにフルーツとミントの香りを際立たせました。その名の通り果物が主役の清涼感溢れるカクテルです。ノンアルコールカクテルもご用意しておりますのでお酒が苦手な方もお楽しみいただけます。夏の暑気払いや女子会、会社帰りなどにお仲間とホテル最上階に位置する地上 100m からの夜景とともに素敵な夜を。

公式 WEB サイト

<Salute（サルーテ）> <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/salute.html>

<Fruit Mojito Fair> https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovest_cocktails_7_8_2022.html

2F バー「オリентエクスプレス」



【Discovery CLASSIC Cocktail】

・プレミアムパローマ ¥ 1,800（写真右）

・フレッシュモヒート ¥ 2,000（写真左）



「オリентエクスプレス」では、世界のバーにおける人気カクテルランキングにて上位にランクインしているクラシックカクテルをご紹介します Discovery CLASSIC Cocktail。“パローマ”は数多くあるテキーラカクテルの中でも、世界的に人気があり、メキシコで親しまれているカクテルです。5 月 22 日はパローマの日と制定され、より多くのお客さまに知っていただくきっかけづくりとしても、お勧めしたい一品です。暑い日にゴクゴクと召し上がっていただけます。“モヒート”はベースに樽熟成したプレミアムラムであるロンサカパ 23 年を使用し、熟成された繊細なラム酒と和三盆をバランスよく合わせました。アメリカでは、ミントの葉をグラスにたっぷりと乗せて提供されることが多いことにインスピレーションを受け、緑豊かなミントの葉をたっぷりを使い仕上げました。暑い夏に最適な涼やかなカクテルをオリент急行をモチーフにした重厚感のある空間でお楽しみください。

公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/discovery_classic_cocktail_7_8.html

.....

※料金には全て消費税及びサービス料が含まれております。

※写真はイメージです。仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※今後の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。

【レストラン一覧・営業時間】

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/index.html>