

2023 ホテルメトロポリタン おせち料理

～装い新に二段重が登場いたしました～

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。受け継がれる伝統の味と技を尽くし、和洋中折衷の料理の数々を詰め込みました。総料理長小林 明監修による西洋料理とホテル直営レストラン中国料理「桂林」の折衷料理を織り込んだ一段重、日本料理「花むさし」からは伝統的な和食料理の一段重を数量限定でご用意いたしました。一段からご購入いただけます。



■内容：日本料理「花むさし」一段重 / 中国料理「桂林」・西洋料理 折衷 一段重

■料金：一段 ¥16,000 二段 ¥32,000（一段からご購入いただけます）

■サイズ：一段 22.5cm×22.5cm

■ご予約期間：2022年10月1日（土）～12月22日（木）

■お渡し期間：2022年12月30日（金） 1:00p.m.～7:00p.m.

12月31日（土） 11:00a.m.～7:00p.m.

*各おせち限定数（日本料理100個、中国料理と西洋料理の折衷料理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

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

■ 中国料理「桂林」 × 西洋料理

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」のおせちと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西洋料理の多彩な味覚をお楽しみいただけます。



■ お品書き

- ・ 蝦夷鮑とツブ貝蒸し 葱生姜ソース・ クルミ飴炊き・ スパイシーチキンロール
- ・ くらげ甘酢漬け玉子巻と百合根甘露煮・ ふかひれと鰻の煮凝り 金箔飾り
- ・ 牛フィレ肉パイ包み焼き トリュフ風味・ 鴨パストラミ・ 彩り野菜のピクルス
- ・ 魚介のスモーク三種（サーモン、鯛、海老）・ ケイパーベリー・ 若鳥、豚、モリーユ茸のテリーヌ
- ・ マロングラッセ

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（土）～12月22日（木）
- ・お届け：12月31日（土）午前～午後6時までの配送となります。
- ・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.
- ・公式WEBサイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/osechi2023.html>

※お受け取りがスムーズな事前決済をご利用いただけるインターネット予約をおすすめしております。

JR東日本が運営するECサイト

『JRE MALL（ジェイアールイー・モール）』からもご予約を承ります。

- 内 容：ホテルメトロポリタンおせち料理一段重、二段重
- 料 金：一段¥17,540 二段¥33,540 ※送料込み
- ご予約期間：2022年10月1日（土）～12月22日（木）
- お 届 け：2022年12月31日（土） 午前～午後6時までの配送となります。
（※時間指定不可）
- 配送エリア：東京・神奈川・埼玉・千葉に限ります。

※完全受注生産のため、ご注文後のキャンセルは承りかねます。予めご了承ください。

- WEBサイト：<https://www.jreastmall.com/shop/g/gS093-G51104/>

＜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