

～中国四大紀行第四弾～
ホテルメトロポリタン 中国料理「桂林」で北京フェア開催

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、2023 年 1 月 4 日（水）～2 月 28 日（火）の期間、中国四大紀行第四弾「北京フェア」を開催いたします。2022 年 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、第四弾の最終章は北京料理をお届けします。北京は都として栄えた都市のため洗練された宮廷料理や小麦粉を使った粉食、豚肉や羊肉を使った料理が多いのが特徴です。寒い季節に相応しく体を温める料理を織り交ぜたコース料理のほか、ア・ラ・カルトやお料理に合わせた紹興酒などともにお楽しみください。



「～中国四大紀行第四弾～ 北京フェア」

- 期間：2023 年 1 月 4 日（水）～2 月 28 日（火）
- 場所：2F 中国料理「桂林」
- 時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）
ディナー5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）
*ディナーコースラストオーダー8:30p.m.
* 毎週水曜日は休業日となります。（1/4 を除く）
※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。
- 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。

【ランチ】

～中国四大紀行第四弾～北京ランチコース ￥4,700

全 8 品のランチコースはバランスの良い料理の数々を取り揃えました。なかでも目玉の“北京ダック”はじっくりと火を通し香ばしく焼き上げた北京ダックに葱ときゅうりを挟んで特製甜麺醤を合わせ、北京ダックのパリパリとした食感を楽しんでいただける一品です。また、シルクロードは乳加工法が東西に伝わった“ミルクロード”であったとも言われており、ミルクを使った料理も発展していることから“小海老と白菜 クリーム煮”をご用意しました。大粒の海老の食感と寒さを忘れほっこりと温まっていいただける季節感あふれる一皿です。そのほか魚介や鶏肉など海の幸や山の幸をバリエーション豊かにご堪能いただけます。



- ・前菜四種盛り合わせ
- ・ふかひれ姿煮入りスープ
- ・帆立貝と菜の花 唐辛子岩塩炒め
- ・鶏肉唐揚げ 油淋ソースかけ
- ・北京ダック
- ・小海老と白菜 クリーム煮
- ・ジャージャー麺 又は 豚角煮丼
- ・本日のデザート



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

【ディナー】

～中国四大紀行第四弾～北京全席 ￥12,500

中国北部に位置する北京料理はしっかりとした濃いめの味付けが多いことからメリハリの効いた味付けに仕上げたコース料理です。“ふかひれ姿煮 花百合根添え”は食べ応えのあるサイズのふかひれをしっかりと味わえる幸せが溢れる一皿です。“国産黒毛和牛とパイヤ 黒酢炒め”は下味をしっかり入れて炒め方にこだわり、仕上げます。やわらかな肉質と酸味のある味付けをお楽しみください。“ロブスターテールと白菜 クリーム煮”はお団子状にしたロブスターの食感と香りを楽しめる逸品。料理長 緑川のどなたでもお召し上がりいただけるようバランス良く仕上げた全 8 品のおもてなしを心ゆくまでご堪能ください。



- ・前菜五種盛り合わせ
- ・ふかひれ姿煮 花百合根添え
- ・ヤリイカと菜の花 柚子風味炒め
- ・国産黒毛和牛とパパイア 黒酢炒め
- ・北京ダック・鶏肉スパイシー揚げ
- ・ロブスターテールと白菜 クリーム煮
- ・ジャージャー麺 又は 豚角煮丼
- ・デザート二種



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

ア・ラ・カルトや手軽なランチ麺飯セット

ア・ラ・カルトのおすすめは北京のお正月（春節）の定番メニュー“水餃子”。黄ニラと山椒の香りと豚肉の脂を楽しんでいただける食べ応えのある一品です。中国北部の家庭料理である“ジャージャー麺”は、コース料理ではお食事でお選びいただけるほか、ア・ラ・カルトやランチタイムの麺飯セットにてカジュアルにお召し上がりいただけます。お好みに合わせてお選びください。



■ 豚肉と黄ニラ入り水餃子 北京スタイル ¥800（4個）



■ ジャージャー麺 ¥1,800（単品）
¥ 2,100（ランチ麺飯セット）

<おすすめ一品メニュー> https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/keirin_osusume_menu.html

<料理長こだわり桂林ランチ麺飯セット> https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/keirin_kodawari_lunch_set.html

長期熟成された貴い紹興酒を料理とともに

■紹興酒「陳年 紹興貴酒15年 壺」

グラス (60ml) ￥1,750

カラフェ (300ml) ￥8,750

ボトル (500ml) ￥14,000

熟成15年の高級感溢れる陶磁器の壺は目を引くデザイン。長期熟成だからこそその芳醇な香りと深いコク、まろやかな味、すっきりとした喉越し、旨み、甘み、酸味、そのすべてがバランス良く整った珠玉の逸品です。料理に合わせてお楽しみください。



公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/osusume_shoukoushu.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）・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](#)