

ホテルメトロポリタン 中国料理「桂林」で上海フェア開催 ～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）中国料理「桂林」では2023年3月2日（木）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。昨年も開催した同フェアは大変ご好評いただき、ご要望にお応えするべく本年も開催が決定いたしました。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ます。上海の豊富な水産物を使用した料理や米飯料理、麺料理に加え、素材を生かした淡泊な味付けや、濃厚でコクのあるテイストに仕上げ、バランスよく遊び心を加えたコース料理やア・ラ・カルトをぜひお楽しみください。



「～中国四大紀行第一弾～ 上海フェア」

- 期間：2023年3月2日（木）～4月30日（日）
- 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。
※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。

■ ～中国四大紀行～上海全席 13,000円

上海の代表的な家庭料理「^{こうふ}烤麸」を用いた、前菜五種盛り合わせからコースはスタートします。「烤麸」は日本の生麩に似た小麦粉を原料とする食材で、野菜やきのこ炒めて味付けをします。家庭によって様々な味付けがありますが、料理長緑川は恩師から受け継がれた技と味にて作り上げます。上海蟹味噌やロブスターテールなどの豪華食材をふんだんに使った珠玉のコース料理をお楽しみください。また、お料理にも使用している、杭州市特産の独特な香ばしさとはほどよい苦みが楽しめる、すっきりとした味わいが特徴の緑茶「^{ろんじんちゃ}龍井茶」をコースの締め括りにご提供いたします。



<メニュー内容>

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・上海蟹味噌入りふかひれ姿煮
- ・国産黒毛和牛と季節野菜入り 辛子山椒炒め
- ・ロブスターテール 龍井茶炒め
- ・上海小籠包、海老蒸し餃子、黄花焼売
- ・大肉団子と白菜醤油煮
- ・上海黒焼きそば 又は 揚州炒飯
- ・デザート二種 / 龍井茶



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

■ ～中国四大紀行～上海ランチコース 4,900円

上海蟹味噌が入ったふかひれ姿煮スープは塩味であっさり仕上げ、上海蟹味噌の旨みを存分に味わっていただける一品です。上海の定番とも言える小籠包をはじめとする点心もお楽しみいただけるほか、金華ハムと干し貝柱から出るコクと一緒に煮込んだ白菜のクリーム煮はトロリとした食感がクセになります。ランチコースでも杭州市特産の緑茶「^{ろんじんちゃ}龍井茶」をコースの締め括りにご提供いたします。デザートと一緒に至福のひと時を心ゆくまでご堪能ください。



＜メニュー内容＞

- ・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
- ・国産黒毛和牛細切り 蜂蜜醤油炒め
- ・上海小籠包、黄花焼売、橙花焼売
- ・金華ハムと干し貝柱入り白菜クリーム煮
- ・上海焼きそば 又は 揚州炒飯
- ・デザート二種 / 龍井茶



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

..... お好きなものをア・ラ・カルトで

■ 帆立貝とフレッシュトマトのおこげ料理 2,200円

海鮮のたっぷり入ったあんをおこげにかけていただく料理は、上海に近い無錫市の伝統料理。あっさりとした塩・胡椒の味付けで、トマトの酸味とも相性の良い一品です。



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

.....

麗らかなスパークリングワインで乾杯を

■ wabi-sabi sakura

ご提供期間：3月13日（月）～4月9日（日）

ボトル 10,000円 グラス 1,700円

桜をイメージしたロゼ色の美しいスパークリングワイン。「ワビ・サビ」はビオロジック栽培のぶどうから造られたオーストリアの自然派ワインです。料理とも相性よく、お集りの席に華を添えます。



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