

ホテルメトロポリタン 中国料理「桂林」で北京フェア開催 ～中国四大紀行第二弾～

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 5 月 1 日（月）より中国四大紀行と題して第二弾の「北京フェア」を開催いたします。中国北部に位置する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。素材の持ち味を充分に引き出したコース料理やお料理に合わせた紹興酒などとともに楽しみください。



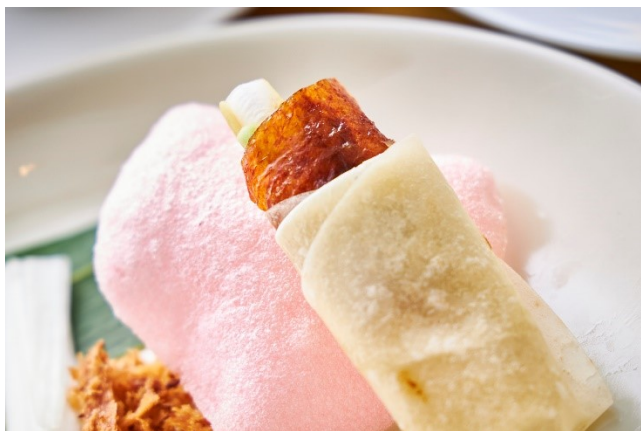
「～中国四大紀行第二弾～ 北京フェア」

- 期間：2023 年 5 月 1 日（月）～6 月 30 日（金）
- 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。（5/3 を除く）
※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～北京ランチコース ￥4,900

全 7 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桂林特製甜麺醤を合わせ、北京ダックのパリパリと皮のもちもちした食感を楽しんでいただける一品です。また、長時間煮込むことでお箸でも切れる程柔らかく仕上げた“豚角煮 黒酢ソースかけ”は、黒酢とフルーツソースを絡めてお召し上がりください。そのほか合鴨のだしを活かした“合鴨団子とふかひれ姿煮入り蒸しスープ”などバリエーション豊かな料理をご堪能いただけます。



北京ランチコース メニュー

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・合鴨団子とふかひれ姿煮入り蒸しスープ
- ・小海老と蚕豆 辛子山椒炒め
- ・北京ダック
- ・豚角煮 黒酢ソースかけ
- ・ジャージャー麺 又は シラスとレタス入り炒飯 又は お粥
- ・デザート / 翡翠鉄観音茶



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～北京全席 ￥13,000

北京料理はしっかりと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となっています。“ふかひれ姿煮 XO 醤仕立て”は下味に XO 醤を入れ丹念に仕上げた食べ応えのある一皿です。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“海老団子と蚕豆 クリーム煮”をご用意しました。お団子状にした海老の食感と今が旬な蚕豆を楽しめる季節感あふれる一皿です。料理長 緑川 が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 品のおもてなし料理を心ゆくまでご堪能ください。



北京全席 メニュー

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・ふかひれ姿煮 X O 醬仕立て
- ・帆立貝と季節野菜入り 紫蘇風味炒め
- ・国産牛角切り 黒胡椒炒め
- ・北京ダック・ギンポ ライスペーパー巻き揚げ
- ・海老団子と蚕豆 クリーム煮
- ・ジャージャー麺 又は シラスとレタス入り炒飯
- ・デザート盛り合わせ / 翡翠鉄観音茶



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

長期熟成された貴い紹興酒を料理とともに

■紹興酒「十年窖藏 精釀陳年」

グラス (90ml)	¥ 1,400
カラフェ (300ml)	¥ 4,200
ボトル (600ml)	¥ 8,400

十年の窖藏熟成によるまろやかな飲み口と
スモーキーな香りが特徴的な珍しい紹興酒をご賞味ください。



公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/recommended_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）・原田（はらだ）

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](#)