



四季彩茶寮「匂香」 素材をいかした夏を感じるコース料理を販売

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）四季彩茶寮「匂香」では、2023年7月4日（火）より、素材がもつ旨みをいかした七輪仕立ての一品や炭火焼き料理をお楽しみいただける「四季彩コース」を新メニューにてご用意いたします。

前菜はトマト燻製チーズ射込みと匂のゴーヤーをしらすとおかかえで和えたお酒のあてにもなる2品を、焼き物は水と空気がきれいな筑波山麓で育った柔らかくジューシーな“つくば鶏”の山椒焼きと、瑞々しい丸茄子の生姜醤油焼きをご用意しました。メインの七輪仕立ては、夏魚であるすずきを貝の旨みと合わせてさっぱりとお召し上がりいただけるように仕上げました。締めのご飯もあっさりしたとろろ蕎麦をご堪能ください。暑い夏にぴったりの食欲がわく爽やかなコース料理です。



■期間：2023年7月4日（火）～7月30日（日）

※毎週日曜日はディナー営業休止、毎週月曜日は休業日となります。

（7月16日（日）はランチ、ディナーともに営業、7月17日（月・祝）はディナー営業休止）

■場所：2F 四季彩茶寮「匂香」

■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。



四季彩コース 7,000 円

- 【前菜】 トマト燻製チーズ射込み
ゴーヤーとしらすのおかか和え
- 【造り】 鮮魚二種盛り合わせ
- 【炭火】 つくば鶏の山椒焼きと丸茄子の生姜醤油焼き
- 【七輪】 すずきとムール貝の白ワイン蒸し
- 【食事】 信州蕎麦とろろ添え
- 【デザート】 白桃のパルフェ

日本酒や焼酎など豊富な飲み物と一緒に楽しみいただける一品料理も取り揃えております。暑い日にはよく冷えた日本酒と共に、“豚バラ梅紫蘇・アスパラ巻きの炙り”や“天ぷらの盛り合わせ”などのおすすめ料理をぜひご賞味ください。



■公式 WEB サイト（四季彩茶寮「旬香」メニュー一覽）

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

- ※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。
- ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。
- ※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。
- ※写真はイメージです。



四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しております。躍動感のある炙り & 鉄板焼カウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.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）・新藤（しんどう）

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](#)