

四季彩茶寮「旬香」 夏本番！美味しく乗り切る夏季限定コース料理

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「旬香」では、2023 年 8 月 1 日（火）より、旬の食材を使った「四季彩コース」を夏にぴったりの新メニューにてご提供いたします。



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」は全 6 品。見た目も涼やかな前菜は、ういや茄子もひんやりすっきりとお召し上がりいただける暑い日にぴったりの一品。焼き物はコク深くとろける甘さながらすっきりと雑味のない味が特徴の“安曇野げんき豚”を、疲労回復効果があるといわれる味噌で焼き上げました。七輪料理は夏バテを防ぐ料理として江戸時代から伝わる“柳川鍋”を、多くの方にお召し上がりいただきやすいように栄養豊富な穴子に替えてご用意しました。冷房などで冷えすぎた夏の体を中から温めてくれます。肉料理と魚料理どちらもお楽しみいただきつつ、食事はさっぱりとデザートはヘルシーに仕上げることで、バランスのとれたコース料理となっております。夏の暑さに負けないように美味しいものを食べて英気を養いませんか。

■期間：2023 年 8 月 1 日（火）～8 月 31 日（木）
※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。

■場所：2F 四季彩茶寮「旬香」

■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】 うにムース 焼き茄子 生湯葉
- 【造り】 鮮魚二種盛り合わせ
- 【炭火】 安曇野げんき豚の胡麻味噌焼き と 枝豆の当座煮ととうもろこし 炭の香り仕立て
- 【七輪】 穴子の柳川風鍋
- 【食事】 島原素麺
- 【デザート】 豆乳の葛練り マンゴーソースかけ

その他に、日本のさまざまな産地から厳選した牛肉を炭火でじっくりと焼き上げる「炭火焼きコース」（11,500 円～）や、ランチタイムには、旬香自慢の鉄板焼き・炭火焼き料理とデザートビュッフェがセットになった「四季彩ランチ デザートビュッフェ付き」（3,000 円～）など、さまざまなご用途でお使いいただけるメニューをご用意しております。

■ 公式 WEB サイト（四季彩茶寮「旬香」メニュー一覧）

<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」

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&鉄板焼き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](#)