

ホテルメトロポリタン 中国料理「桂林」 2種類のコースで冬の味を楽しめる新メニューを販売

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）中国料理「桂林」では2023年12月1日（金）より、「楊貴妃コース」、「桂林山水ランチコース」を新たなメニューにて販売いたします。四川料理ならではの辛さとコクがある味付けで、辛みの効いた料理だけでなく、季節感あふれ多彩な味覚もお楽しみいただける料理の数々をご用意いたします。冬の味をお楽しみください。



- 期間：2023年12月1日（金）より
- 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.
 - *2024年1月8日（月・祝）まで休業日はございません。
 - *桂林山水ランチコースは、12/22（金）～12/25（月）が除外日となります。
 - ※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。

楊貴妃コース ¥13,000

ふかひれ・ロブスターテール・北京ダックなど贅沢な食材をふんだんに使用した珠玉のディナーコースです。柚子の香りが広がる“帆立貝と百合根 柚子風味炒め”は、プリプリの帆立貝と百合根のほくほくとした食感をご堪能ください。“ロブスターテールと季節野菜クリーム煮”は、団子状にしたロブスターをコクと旨味たっぷりのクリームで煮込んだ、寒い時期にぴったりの逸品です。そのほか、唐辛子のピリリとした辛さがたまらない“国産牛ロースとカシューナッツ 四川唐辛子炒め”やパリパリ・サクサク食感を楽しめる“北京ダック・ふぐの唐揚げ”などをご用意いたします。

<メニュー>

前菜五種盛り合わせ／ふかひれ姿煮／帆立貝と百合根 柚子風味炒め／国産牛ロースとカシューナッツ 四川唐辛子炒め／北京ダック・ふぐの唐揚げ／ロブスターテールと季節野菜クリーム煮／鮭入り上海焼きそば または 鮭入りあんかけ炒飯／マロンプリン・杏仁のクリームサンド



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

桂林山水ランチコース ¥4,900

蟹肉と蟹子の濃厚な味わいを存分に楽しめる“ふかひれ姿煮入りスープ”や唐辛子の辛みと山椒の風味が牛肉にベストマッチな“国産牛と牛蒡 辛子山椒炒め”をご用意いたします。“豚肉団子と里芋 醤油煮”は醤油ベースの優しいタレで仕上げました。食事は人気のお粥など3種類の麺飯からお選びいただけます。

<メニュー>

前菜四種盛り合わせ／蟹肉と蟹子入りふかひれ姿煮入りスープ／国産牛と牛蒡 辛子山椒炒め／蒸し物点心二種／豚肉団子と里芋 醤油煮／炒飯 または 焼きそば または お粥／杏仁豆腐 レモンソースかけ



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

- ※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。

2F 中国料理「桂林」

紹興酒をはじめソムリエが厳選したワインも豊富に取り揃えていますので、お食事と一緒に召し上がってください。6名様程の少人数から最大22名様までご利用いただける個室を多彩にご用意。お祝いの席やお食事を兼ねたミーティングなど、さまざまな用途にご利用いただけます。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/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）・渡邊（わたなべ）

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](#)