



四季彩茶寮「匂香」

匂香自慢の炙り・炭火焼きと デザートビュッフェを楽しめる四季彩ランチ

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、ご好評いただいている“四季彩ランチ デザートビュッフェ付き”に、2024年3月1日（金）より、新たな月替わりメニュー「行者にんにくの炙りと彩り野菜 上州麦豚の西京焼き」が登場します。疲労回復や免疫力を高める効果もあり、季節の変わり目にもおすすめです。



■期間：2024年3月1日（金）～3月31日（日）

※毎週月曜日は休業日となります。

■時間：ランチ 11:30a.m.-3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

■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）

四季彩ランチ デザートビュッフェ付き

3月限定のメインディッシュは、春の味覚“行者にんにく”をお召し上がりいただける一皿をご用意いたします。食欲をそそる香りが特徴的なシャキシャキとした食感の“行者にんにく”を、匂香自慢の炙りで旨味を際立たせます。また、柔らかい肉質でクセがなく食べやすい上州麦豚は、独特の香ばしい風味とコクのある白味噌に漬け込み、焼き上げました。味を変えてお楽しみいただけるよう3種のソースもご用意いたしますので、目にも鮮やかな彩り野菜と共にご堪能ください。

食後のデザートはビュッフェ台より好きなだけお取りいただけ、出来たての温かいデザートはお席までお持ちいたします。心ゆくまでお楽しみください。

<料金> 3,400 円

<メニュー>

- ・前菜盛り合わせ
- ・サラダ
- ・行者にんにくの炙りと彩り野菜 上州麦豚の西京焼き
- ・御飯 味噌汁 香の物
- ・デザートビュッフェ

* 平日は和紅茶付き



詳細・ご予約

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shikisai_lunch.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います。

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。

お食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など飲み物も豊富に取り揃えています。

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）・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](#)