

## 「四川料理」と「広東料理」を堪能 ～中国四大紀行～「四川」×「広東」味の饗宴

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2024年3月1日（金）より、「四川料理」と「広東料理」をお楽しみいただけるコース料理を料理長緑川がお贈りいたします。

香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した桂林自慢の四川料理と、多様な野菜や海産物など豊富な食材の持ち味を生かした広東料理を盛り込み、1つのコースの中で多彩な味覚をお楽しみいただけます。



- 期間：2024年3月1日（金）～5月6日（月・振休）
- 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。（3月20日は営業）  
※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。

## ～中国四大紀行～四川・広東 饗宴全席 ¥13,000

“四川と広東の前菜五種盛り合わせ”では、塩漬けした豚肩ロース肉をタレに漬け込み、食欲のそそるカレー風味に焼き上げた焼き叉焼などをお召し上がりください。“真鯛蒸し 広東醤油かけ”は、ふっくらと蒸した真鯛と、滑らかなとろみとまろやかな甘みが特徴の広東醤油がベストマッチな逸品。“海老と季節野菜入り XO 醬炒め”は、素材の味と芳醇な旨味をお楽しみいただけます。そのほか、ふかひれ姿煮や四川ダックなど、高級食材も登場します。食後はマンゴーソースと相性抜群のココナッツプリン・ふんわり食感の中華風カステラの2種をご用意いたしますので、締めくくりのデザートまでご堪能ください。



### <メニュー>

四川と広東の前菜五種盛り合わせ / ふかひれ姿煮 鶏手羽先と青梗菜添え (四川) / 海老と季節野菜入り XO 醬炒め (広東) / 国産牛ロース 四川唐辛子炒め (四川) / 四川ダック・魚すり身のトースト揚げ (四川・広東) / 真鯛蒸し 広東醤油かけ (広東) / 四川麻婆豆腐ご飯 または 蟹肉とレタス入り炒飯 / ココナッツプリンのマンゴーソースがけ・ドライフルーツ入り中華風カステラ (広東)



公式 WEB サイト : [https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen&kanton\\_zenseki.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen&kanton_zenseki.html)

## ～中国四大紀行～四川・広東 饗宴ランチコース

¥4,900

ランチコースで好評いただいている“ふかひれ姿煮入りスープ”は、茶碗蒸しにふかひれ姿煮をのせ、じっくり丁寧に仕上げた清湯スープを注いだ逸品をご用意いたします。広東でも代表的な点心は、こだわりの広東焼売を含めた3点をお楽しみください。四川省で採れる太くて丸い形が特徴の朝天唐辛子を使った“国産牛とカシューナッツ 四川唐辛子炒め”は、ピリリと辛く香り高い一品に仕上げました。4種類の豆板醤をブレンドした“麻婆豆腐ご飯”など、食事は3種類からお選びいただけます。中国を旅した気分でご賞味ください。





## <メニュー>

前菜四種盛り合わせ（四川・広東）／ふかひれ姿煮入り茶碗蒸し澄ましスープ（広東）／国産牛とカシューナッツ 四川唐辛子炒め（四川）／蒸し物点心三種（四川・広東）／小海老チリソース煮（四川）／広東粥 または 四川麻婆豆腐ご飯 または 広東麺／マンゴープリン・揚げ胡麻団子（広東・四川）



公式 WEB サイト：[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen&kanton\\_lunch.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen&kanton_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。
- ※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。

## 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  
お召し上がりください。4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](mailto: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](#)