

【ホテルメトロポリタン】 洗練された美食を堪能 旬の春食材を楽しむ「四季彩コース」

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、
2024 年 4 月 2 日（火）より、春が旬の食材を使用した「四季彩コース」を新しいメニューにてご提供いたします。



お肉もお魚もお召し上がりいただけるコース料理です。旬の春食材をちりばめ、コース全体で春の味覚をお楽しみいただけます。七輪料理は旬の鰯と山菜を使ったアクアパッツァをご用意いたします。日本料理らしく吟醸酒を使用し、海鮮の旨み、山菜の苦み、トマトの酸味とさまざまな旨みが凝縮した至福の一品です。さらに、旬香自慢の焼き物では、ブランド豚「安曇野げんき豚」を桜チップで燻製し、ご提供いたします。燻製ならではの独特の香りとお肉の持つ旨みを引き出した味わいをお楽しみいただけます。この香りや味わいに合わせて楽しめる日本酒もございますので、ぜひお料理と一緒に楽しんでください。

■ 期間：2024 年 4 月 2 日（火）～4 月 30 日（火）

※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。

■ 時間：ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.(ディナーコース L.O.8:30p.m.)

■ 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。

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_shikisaicourse.html

■ 四季彩コース

＜料金＞ 7,000 円

＜メニュー＞

【前 菜】 とり貝と山菜の酢味噌 釜揚げ桜海老と春キャベツ

【刺 身】 二種盛り合わせ

【七 輪】 鯖と山菜のアクアパッツァ

【炭火焼き】 安曇野げんき豚の桜チップ燻製焼き

【食 事】 木の芽おろし蕎麦

【デザート】 フルーツブリュレ



【前 菜】 とり貝と山菜の酢味噌
釜揚げ桜海老と春キャベツ



【七 輪】 鯖と山菜のアクアパッツァ



【炭火焼き】 安曇野げんき豚の桜チップ燻製焼き

※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）・小池（こいけ）

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](#)