

【ホテルメトロポリタン】中国料理「桂林」で「四川料理」と「北京料理」を堪能できる
～中国四大紀行～第2弾「四川」×「北京」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5月7日（火）より、「四川料理」と「北京料理」が一度にお楽しみいただける特別なコース料理をご用意いたします。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、洗練された宮廷料理や小麦粉を使った粉食、味噌や牛乳などを使った料理が特徴的な「北京料理」を1つのメニューの中に盛り込みました。料理長 緑川が贈る多彩な味覚をお楽しみいただけるコース料理をご堪能ください。お料理に合わせた紹興酒などのお酒も豊富に取り揃えております。



- 期間：2024年5月7日（火）～6月30日（日）
- 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。
- 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・北京 饗宴全席 ￥13,000

“四川と北京の前菜五種盛り合わせ”では、北京料理を3種、四川料理を2種盛り合わせました。北京料理を感じていただく3種は、白身魚の湯葉巻きを梅ソースで、クラゲはレモンソースで、アブリコットは甘酢で味付けをして、それぞれさっぱりお召し上がりいただけるようにしました。四川料理ではスパイシーチキン、煮込みチャーシューなど、しっかりした味付けのものをご用意しました。一皿の中で様々な味付けをお楽しみいただけます。“帆立貝とレタス入り XO 醤炒め”は、肉厚な帆立貝と皮が柔らかくクセが少ないイエローズッキーニを、奥深い旨味が特徴の XO 醤で整えました。“牛ロースとチェリー 四川唐辛子炒め”は、チェリーに衣をまわせソースと絡みやすくすることで、辛さの中にあるフルーツの甘みをしっかり堪能いただける「桂林」らしい味に仕上げました。“ふかひれ姿煮 黒酢添え”は、しっかりと煮込んで繊維の奥までソースの旨味が染み込んだそのままの味と、一般的な黒酢に比べ酸味に角がない八珍陳酢という黒酢を足してよりまろやかになった味と、二度お楽しみいただくことができます。食後のデザートでは北京料理の定番である杏仁豆腐と、初夏にピッタリなひんやりと冷たい生月餅をご堪能ください。

<メニュー>

四川と北京の前菜五種盛り合わせ
ふかひれ姿煮 黒酢添え (四川)
帆立貝とレタス入り XO 醤炒め (北京)
牛ロースとチェリー 四川唐辛子炒め (四川)
揚げパン入り北京ダック (北京)
ロブスターテール チリソース煮 (四川)
チャーチャー麺 または 四川麻婆豆腐ご飯 (北京・四川)
杏仁豆腐の梅ゼリー飾り・生月餅 (四川・北京)



公式 WEB サイト :

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen&beijing_zenseki.html

～中国四大紀行～四川・北京 饗宴ランチコース ￥4,900

本コースの目玉として、ランチコースではなかなか食べられない北京料理の代表である“北京ダック”が登場します。じっくりと火を通し香ばしく焼き上げた北京ダックに葱ときゅうりを挟んで桂林特製甜麵醬を合わせ、北京ダックのパリパリと皮のもちもちした食感を堪能いただける逸品です。他にも、ランチコースで好評いただいている姿煮が入った“ふかひれスープ”は、あっさり飲みやすい味付けになっており、卵白と混ぜてふわふわにする鶏ひき肉の芙蓉仕立てと一緒に召し上がることで、よりのど越しの良いスープになっています。“国産牛とそら豆 ガーリック辛子ソース炒め”は、ほのかな甘みとホクホクとした食感が特徴のそら豆と、国産牛をガーリックソースで炒めて食欲そそる一品です。北京料理では乳加工法が東西に伝わり牛乳を使った料理も発展していることから、デザートには自然な甘みとなめらかな舌触りが特徴の“ミルクプリン”をご用意しました。濃厚なコクと香ばしく焼き上げたサクサクのパイ生地が楽しめる“エッグタルト”とともに、食事を締めくくります。

<メニュー>

前菜四種盛り合わせ（四川・北京）
卵白入りふかひれスープ（北京）
国産牛とそら豆 ガーリック辛子ソース炒め（四川）
北京ダック（北京）
海老団子 チリソース煮（四川）
にら玉丼 または 担々麺 または 桂林お粥（四川・北京）
ミルクプリン・エッグタルト（北京）



公式 WEB サイト :

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen&beijing_lunch.html

長期熟成された貴い紹興酒を料理とともに

■ 紹興酒「越王台陳年 10 年花彫酒」

縁起の良い双龍が描かれた壺に入った、円熟した味わいとやわらかな口当たりが特徴の品です。

グラス（90ml） ￥1,600

カラフェ（300ml） ￥4,800

ボトル（500ml） ￥8,000



※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。
※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。
※写真はイメージです。

2F 中国料理「桂林」

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）・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](#)