



## 【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」 洗練された美食を堪能 初夏の食材と自慢の炭火焼き料理を楽しむ「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5月7日（火）より、旬の食材を使用した「四季彩コース」を初夏にぴったりなメニューにてご提供いたします。七輪仕立ての一品や炭火焼き料理でお肉とお魚どちらもお楽しみいただける全6品のコースです。



- **期間** : 2024年5月7日（火）～5月31日（金）  
※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** : 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)  
5:30p.m.～9:30p.m. (L.O.9:00p.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](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/shunka_shikisaicourse.html)

## ■ 四季彩コース ¥7,000

先付では初夏の緑をイメージする抹茶豆腐と、水たこをさわやかな香りとシャキシャキとした歯ざわりが特徴の旬の独活と合わせたカクテルをお楽しみいただけます。七輪料理は、鮎と旬野菜のトマト、スナップエンドウ、ヤングコーンをオリーブオイルで煮込み、蓼の葉のほのかな苦みをアクセントに加えた一品です。炭火焼きでは2種類のお肉をお召し上がりいただけます。深みある豊かなコクと香ばしい香りが特徴の醤油糀に漬け込んだ“大山どり”は、炙り焼きにてご用意いたします。柔らかな肉質の“奥州いわいどり”は、独特の香りとお肉の持つ凝縮された旨味を堪能いただけるように燻製にしました。一皿で異なる味と食感をお楽しみください。食事でもしっかり旬を感じていただけるように、しらすがつぶりのった御飯をご用意しました。デザートは、見た目にも涼やかな抹茶のヴェリーヌをご賞味ください。

### <メニュー>

|      |                 |        |                         |
|------|-----------------|--------|-------------------------|
| 【前菜】 | 抹茶豆腐 水たこ独活のカクテル | 【造り】   | 二種盛り合わせ                 |
| 【七輪】 | 鮎の蓼の葉オイル煮       | 【炭火焼き】 | 大山どりの醤油糀炙り焼きと奥州いわいどりの燻製 |
| 【食事】 | しらすのせ御飯         | 【デザート】 | 抹茶のヴェリーヌ                |



【七輪】鮎の蓼の葉オイル煮



【炭火焼き】大山どりの醤油糀炙り焼きと奥州いわいどりの燻製



【デザート】抹茶のヴェリーヌ

その他、お食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎、ウイスキー、ワインなど飲み物も豊富に取り揃えています。アルコールだけでなく、ノンアルコールドリンクもご用意しております。

【一例】日本酒（一合） ¥1,300～



- ※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」

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。

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）・新藤（しんどう）

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](#)