



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「匂香」

旬の新生姜とヤングコーンの炭火焼きを味わえる 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、お肉・魚介の炭火焼きや天麩羅など 5 種類のメインディッシュからお好きなものをお選びいただける、人気の“四季彩ランチ デザートビュッフェ付き”に、2024年6月1日（土）より、新たな月替わりメインディッシュ「豚バラ肉の新生姜巻きとヤングコーンの炭火焼き」が登場します。



■期間：2024年6月1日（土）～6月30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：レストラン予約 03-3980-5533 (10:00a.m.～8:00p.m)

四季彩ランチ デザートビュッフェ付き

6月限定のメインディッシュは、熱中症対策や疲労回復におすすめな新生姜と、食物繊維やビタミンが豊富なヤングコーンを堪能いただける、初夏にぴったりな一皿をご用意いたします。食べやすい辛さでシャキシャキとした食感の新生姜を豚バラ肉で巻き、焼き上げます。ジューシーな豚バラ肉のコクと、新生姜の爽やかな風味がマッチした逸品です。また、ヤングコーンは軸付きのまま焼き、ひげと一緒に召し上がりいただけます。柔らかく甘みがあり、芯まで召し上がりいただけるのはこの時期ならではです。

味を変えてお楽しみいただけるよう3種類のソースもご用意いたしますので、スナップエンドウやミニトマトなど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、鉄板で仕上げる旬香自慢のふわふわな出来立てパンケーキと、ビュッフェ台より好きなだけお取りいただけるペストリーシェフ特製デザートを、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
・豚バラ肉の新生姜巻きとヤングコーンの炭火焼き
・御飯 味噌椀 漬物
・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](#)