



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」

旬の食材を楽しめる自慢の「四季彩コース」がリニューアル

～お好みに合わせてメイン料理を選べる新コース料理へ～

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）では、躍動感のあるカウンターサービスや炙り・炭火＆鉄板焼き料理が自慢の四季彩茶寮「旬香」にて、2024年7月17日（水）より旬の食材を使用した人気のコース「四季彩コース」をリニューアルいたします。メイン料理を5種類の食材の中からお選びいただき、その食材にあわせた調理法でご提供いたします。

ご自身の好みやその時の気分によってお好みに組み合わせることができる新たなコース料理をお楽しみください。



■期間：2024年7月17日（水）より

※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_shikisai_course.html

■ 四季彩コース ¥7,000～ (お選びいただく食材により金額が変わります。)

前菜、造り替り、七輪、メイン料理、食事、デザートとの6品を堪能いただけるコース料理です。今回新たに、鶏肉・豚肉・旬魚・魚介類・国産牛の5種類からメインとなる食材をお選びいただけます。食材は全国各地よりその時々のおすすめのものを5種類ご用意し、その食材に合わせて炭火焼き、鉄板焼きなど、一番美味しく召し上がっていただける調理法で仕上げにご提供いたします。メイン料理は基本料金にプラス 3,000 円で、2品お選びいただくことができます。食材だけでなく、気分によって召し上がる量も調整可能なコースになっています。

また、メイン料理以外では、旬香ならではの七輪仕立ての一品もおすすめです。7月は“太刀魚とあさりの白ワイン煮”を、8月は“穴子の柳川風”をお楽しみいただけます。脂がのって上品な味わいになる旬の“太刀魚”は、あさりと一緒に白ワインで煮込むことでより魚介の旨味を感じることができます。8月は、淡泊でさっぱりとした味わいが特徴の「梅雨穴子」「夏穴子」と呼ばれる“穴子”を、卵でとじた柳川風にご用意いたします。スタミナ食として夏バテ予防にもぴったりの一品です。日本酒や焼酎、ウイスキー、ワインなど、多彩なお酒とも相性の良いコース料理です。

* 選べるメイン食材 *

¥7,000

鶏肉 または 豚肉 より1品

¥8,500

旬魚、魚介類、国産牛 より1品

¥10,000

鶏肉、豚肉、旬魚、魚介類、国産牛 より2品



【7月メニュー】

- 【前菜】 フルーッとマトの香草チーズいこみ
ゴーヤーとしらすのおかか和え
- 【造り替り】 甘海老と帆立貝の海鮮サラダ
- 【七輪】 太刀魚とあさりの白ワイン煮
- 【メイン料理】 本日の厳選食材と季節野菜
- 【食事】 信州そばとろろ添え
- 【デザート】 ずんだのレモンタルト

【8月メニュー】

- 【前菜】 枝豆腐
焼き茄子生湯葉
- 【造り替り】 本マグロとアボカドのタルタル
- 【七輪】 穴子の柳川風
- 【メイン料理】 本日の厳選食材と季節野菜
- 【食事】 島原そうめん
- 【デザート】 ほうじ茶ババロアとフランボワーズムース

※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。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

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)