



## 【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「匂香」 夏野菜との相性抜群！ 豚トロ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7月2日（火）より、新たな月替わりメインディッシュ「トマトのチーズ焼きと豚トロハーブの炭火焼き」が登場します。夏バテ予防にもぴったりな、この時期おすすめの一皿をご賞味ください。



■期間：2024年7月2日（火）～7月31日（水）

※毎週月曜日は休業日となります。

※7月14日（日）は終日営業、7月15日（月・祝）はランチのみ営業いたします。

■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 ¥3,400

程よい酸味で口当たりもさっぱりとしているトマトとコクのあるチーズが相性抜群な「トマトのチーズ焼き」は、とろける食感とぎゅっと濃縮された旨味をお楽しみいただけます。トマトとチーズの組み合わせは、味わいだけでなく栄養成分の吸収向上にも効果があり、疲労回復や夏バテ予防にもおすすめです。

バジルやセージなど香り高い数種類のハーブと塩で焼き上げた旨味たっぷりの「豚トロハーブの炭火焼き」は、甘みのある豚トロを炭火で焼き上げることで適度に脂が落ち、サクッと噛み切れる柔らかさと口の中に広がるジューシーさが絶品です。

3種類のソースもご用意いたしますので、一口ずつ味を変えてお楽しみいただけます。旬を感じる季節の彩り野菜も一緒にご賞味ください。

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をお席にご用意いたします。小菓子、ゼリー、焼菓子などのパストリーシェフ特製デザートは6種類ビュッフェ台に並びます。食べやすいサイズでお好きなだけお取りいただけますので、ゆっくりとご堪能ください！

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お楽しみいただけ、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。ご友人や会社のお仲間とお集まりなど、シーンに合わせてお選びください。

- <メニュー>
- ・前菜盛り合わせ
  - ・サラダ
  - ・トマトのチーズ焼きと豚トロハーブの炭火焼き
  - ・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](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。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](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](#)