



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「匂香」

旬の彩り野菜とつくば鶏の炭火焼きを味わう「四季彩ランチ」

お好きなだけお楽しみいただける食後のデザートビュッフェ付き

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8月1日（木）より、新たな月替わりメインディッシュ「旬の彩り野菜とつくば鶏の炭火焼き」が登場します。旨味成分たっぷりの調味料“醤油麴”は、腸内環境を整えたり消化吸収を促進する働きもあり、疲労回復や免疫力向上を期待できる、この時期おすすめの一皿です。



■期間：2024年8月1日（木）～9月1日（日）

※毎週月曜日は休業日となります。

※8月11日（日）は終日営業、8月12日（月・振休）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

水分が90%以上を占める茄子は体を冷やしてくれる効果があり、また実にも皮にも栄養成分がたっぷり含まれています。炭火でとろとろに焼き上げ、香りを楽しむと共に、皮ごと美味しくお召し上がりください。目にも鮮やかなアスパラガス、ミニトマト、スナップエンドウなど、季節の彩り野菜も一緒にご堪能いただけます。

くせのないジューシーな肉質や甘みとコクのある味わいが特徴のつくば鶏を、自家製の醤油麴に漬け込みました。酵素の力

でしっとり柔らかくなったつば鶏を、皮はカリッと中はジューシーに焼き上げます。味を変えてお楽しみいただけるよう 3 種類のたれもご用意いたしますので、最後の一口までお楽しみください。

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、焼菓子などのパティシエ特製デザートは 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、心ゆくまでご堪能ください！

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のお集まりなど、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
 - ・旬の彩り野菜とつば鶏の炭火焼き
 - ・御飯 味噌椀 漬物
 - ・デザートビュッフェ
 - ・パンケーキ
- * 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。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](#)