

【ホテルメトロポリタン】巧みな香辛料づかいから生まれる豊潤な味わいを堪能
～中国四大紀行～第 4 弾「四川フェア」 前半

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）中国料理「桂林」では、2024 年 9 月 2 日（月）より、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した桂林自慢の「四川料理」を存分にご堪能いただける特別なコース料理をご用意いたします。伝統を守りながらも独創的なアイデアと日本人好みにアレンジしたお料理をお楽しみください。



- 期間：2024 年 9 月 2 日（月）～10 月 15 日（火）
- 場所：2F 中国料理「桂林」
- 時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30p.m.）
ディナー5:30p.m.～9:30p.m.（ラストオーダー9:00p.m.）
*ディナーコースラストオーダー8:30p.m. *毎週水曜日は休業日となります。
- ご予約・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。

ランチ／https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen_lunch.html

ディナー／https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/shisen_zenseki.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：高田（たかだ）・新藤（しんどう）・小池（こいけ）

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](#)

～中国四大紀行～四川全席 ￥13,000



<メニュー>

前菜五種盛り合わせ

ふかひれ姿煮 絹笠茸添え

海老と季節野菜入り 岩塩炒め

和牛ときのご湯引き ガーリック辛子ソースかけ

四川ダック 黒味噌をつけて

太刀魚衣揚げ 甘酢ソースかけ

●下記より1品お選びいただけます。

豆乳担々麺・四川麻婆豆腐あんかけ炒飯

デザート二種

杏仁豆腐の桃ソースかけ・バターケーキ

バランス良く仕上げた全 8 品のおもてなし料理をご用意いたしました。厚みのあるふかひれを贅沢に一枚使用した“ふかひれ姿煮 絹笠茸添え”では、「紅焼(ホンシャオ)」と呼ぶ中国の伝統的な味付けであるところみのついた醤油風味煮込みを、いんげんに魚のすり身を巻いた絹笠茸と一緒にご堪能ください。日本人好みにアレンジした“和牛ときのご湯引き ガーリック辛子ソースかけ”では、余分な脂を落とし、食欲がそそる特製ソースでさっぱりとお召し上がりいただける一品に仕上がっています。“四川ダック 黒味噌をつけて”では、こんがりとローストした皮付き鴨肉を長期熟成させた少し甘みのある黒味噌でお楽しみいただける一品です。お食事は 2 種類からお選びいただけ、中でも人気の四川麻婆豆腐と炒飯を一度に味わえる“四川麻婆豆腐あんかけ炒飯”がおすすめです。食後のデザートでは季節の味わいをプラスした“杏仁豆腐の桃ソースかけ”と、濃厚なコクがありながらも軽い口当たりで、上質な味の“バターケーキ”をお楽しみください。



画像(左) 四川ダック黒味噌をつけて

画像(右) 和牛ときのご湯引き
ガーリック辛子ソースかけ

特別感がある甕入り紹興酒

■紹興酒「古越龍山 陳年 10 年茶甕」

甘みと酸味のバランスと口当たりの良さが特長。良質のもち米と名水を使用し伝統の技と 10 年の長い歳月が育てた紹興酒の傑作です。ぜひこの機会にご賞味ください。

グラス (60ml) ￥1,400

カラフェ (300ml) ￥5,000

ボトル (600ml) ￥10,000



～中国四大紀行～四川ランチコース ￥4,900

前菜からデザートまで、全 7 品の本格中国料理をリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。衣はサクサク、ふんわりとした太刀魚の唐揚げは、香りの良い長ねぎがたっぷり入った油淋ソースでお召し上がりください。“小海老と黒春雨 辛子煮”では、さつまいもから作られている、太くて食べ応えのある黒春雨を使用し、豆板醤の辛味と醤油、スープの絶妙なバランスの味つけをお楽しみいただけます。食事は 3 種類からお選びいただけ、中でも「桂林担々麺」は辛さと旨みを両立させた人気の一品です。締めくりはホテルパティシエ特製デザートをご堪能ください。



<メニュー>

前菜四種盛り合わせ

ふかひれ姿煮入りスープ 白きくらげ添え

鶏肉と茄子 黒味噌炒め

太刀魚の唐揚げ 油淋ソースかけ

小海老と黒春雨 辛子煮

●下記より1品お選びいただけます。

〔桂林坦々麺・四川麻婆豆腐ご飯・桂林お粥〕

デザート二種

豆乳プリン・揚げカスタード



画像（左）小海老と黒春雨 辛子煮

画像（右）太刀魚の唐揚げ 油淋ソースかけ

新潟・長野 信越フェア おすすめ一品料理

9月2日（月）から開催する「新潟・長野 信越フェア」に伴い、中国料理「桂林」でも一品料理をご提供いたします。四季の変化に富んだ豊かな食材の宝庫「長野県」の食材を用いたお料理をお楽しみください。



和牛と信州産男爵いも蒸し ガーリック辛子ソースかけ ￥3,700

ホクホク感と味の良さが特徴の「信州産男爵いも」を蒸しあげ、湯引きした和牛で巻いたさっぱりとお召し上がりいただける一品です。色鮮やかな桂林特製の食欲をそそるガーリック辛子ソースをつけてご賞味ください。



信州サーモンときのこ わさび風味炒め ￥2,800

長い年月をかけて開発された、海のない長野県の自慢の魚「信州サーモン」と同じく特産のきのこの炒め物です。トロリととろけるサーモンの脂ときのこの風味と旨み、味を引き立てる刻みわさびの食感と香りをお楽しみください。



豚肉衣揚げと信州産りんご 甘酢炒め ￥2,600

信州産のりんごをまるごと器にし、見た目も楽しめる一品です。料理長が得意とするフルーツの甘みを利用し、辛さだけではない旨みが増幅される調理法で、豚肉の衣揚げをさっぱりお召し上がりいただけるよう仕上げました。

※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。

※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。 ※写真はイメージです。

2F 中国料理「桂林」

中国料理 桂林

紹興酒をはじめ、ソムリエが厳選したワインも豊富に取り揃えておりますので、お食事と一緒に召し上がってください。4名様程の少人数から最大22名様までご利用いただける個室を多彩にご用意。お祝いの席やお食事を兼ねたミーティングなど、さまざまな用途にご利用いただけます。営業時間：公式WEBサイトをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/index.html>

