



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「匂香」

旨味たっぷり「大黒本しめじ」&ブランド豚「安曇野げんき豚」を味わう 人気の「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9月3日（火）より、新たな月替わりメインディッシュ「大黒本しめじの炭火焼きと安曇野げんき豚の低温調理」が登場します。



■期間：2024年9月3日（火）～9月29日（日）

※毎週月曜日は休業日となります。

※9月15日と22日は終日営業、9月16日と23日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

希少価値の高い京都府産のきのこ“大黒本しめじ”は、1本が大きくとっくり型であることから七福神のひとりである大黒様に見立てて名付けられ、味・食感・上品な香りで評価も高い食材です。また、カリウム・食物繊維・ビタミンなどが豊富に含まれている他、疲労回復にも効果があり、残暑を乗り切るのにもおすすめです。炭火独特の香りをまとった“大黒本しめじ”

のブリッとした歯ごたえと、そのふっくらした軸からジュワッとあふれ出す旨味をお楽しみください。

水の郷「安曇野市」の清らかな水で育った、甘とろけるような脂身、赤身の旨味が特徴の「安曇野げんき豚」を、じっくり低温で調理することで肉汁を外に逃がさず旨味を中に閉じ込め、柔らかくジューシーに仕上げました。“大黒本しめじ”の他、旬のきのこやミニトマト、アスパラガスなど、季節の彩り野菜の炭火焼きとも相性抜群です。

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。また、小菓子、ゼリー、焼菓子などのパティシエ特製デザートも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・炭火 & 鉄板焼きカウンターではライブ感あふれる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
・大黒本しめじの炭火焼きと安曇野げんき豚の低温調理
・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：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](#)