

【ホテルメトロポリタン】香辛料を使い分け、多彩で深みのある味わいを堪能
～中国四大紀行～第4弾「四川フェア」後半

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10月17日（木）より、「四川フェア」の期間後半は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メニュー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本格中国料理をお楽しみください。お祝いや接待にも最適です。



- 期間：2024年10月17日（木）～12月1日（日）
- 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



色とりどりの素材を使用した前菜五種盛り合わせから始まる満足度の高いディナーコースです。厚みのあるふかひれを贅沢に一枚使用した“コラーゲン入りふかひれ姿煮”では、「紅焼(ホンシャオ)」と呼ぶ、つややかなあめ色をした中国の伝統的な味付けであるとろみのついた醤油風味煮込みをご堪能ください。“海老と季節野菜入り 岩塩炒め かぼす添え”では、海老のプリプリとした食感と秋を感じるきのこや銀杏を使用し、素材の味を引き立てた一品に仕上げました。さらに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仕上げた“和牛と柿 四川唐辛子炒め”をお楽しみいただけます。お食事は 2 種類からお選びいただけ、中でも豆板醤や山椒が効いた深みある味わいの“四川炒飯”がおすすめです。食後のデザートではなめらかな食感と濃厚な味のマンゴープリンと定番の杏仁豆腐が二層で味わえる“マンゴー杏仁プリン”と、香り高いココアを使用したやさしく上品な甘さの“ココアの中華風カステラ”をお楽しみください。

画像（上）海老と季節野菜入り 岩塩炒め かぼす添え
画像（下）和牛と柿 四川唐辛子炒め

＜メニュー＞

- 前菜五種盛り合わせ
- コラーゲン入りふかひれ姿煮
- 海老と季節野菜入り 岩塩炒め かぼす添え
- 和牛と柿 四川唐辛子炒め
- 四川ダック 梅ソースをつけて
- 太刀魚チリソース煮
- 下記より1品お選びいただけます。
- 〔桂林担々和え麺・四川炒飯〕
- マンゴー杏仁プリン・ココアの中華風カステラ

～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品の本格四川料理をお楽しみいただけます。ランチながらも“ふかひれ姿煮”が味わえるスープは、しっかりと味つけできのこの旨みと一緒に堪能いただけます。「小海老チリソース煮」は四川豆板醤が効き、隠し味に中国の甘酒を使用した桂林特製チリソースでお楽しみください。食事は 3 種類からお選びいただけ、中でも“四川麻婆豆腐ご飯”は桂林人気の伝統メニュー「四川麻婆豆腐」を味わえるのでおすすめです。締めく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

きのこ入りふかひれ姿煮スープ

鶏肉とカシューナッツ 唐辛子炒め

太刀魚唐揚げ レモンソースかけ

小海老チリソース煮

●下記より1品お選びいただけます。

〔酸辣湯麺・四川麻婆豆腐ご飯・桂林お粥〕

杏仁豆腐抹茶ソースかけ・ココナッツ団子



画像（左）きのこ入りふかひれ姿煮スープ



画像（右）鶏肉とカシューナッツ 唐辛子炒め

富山・石川・福井 北陸フェア おすすめ一品料理

10月19日（土）から開催する「富山・石川・福井 北陸フェア」に伴い、中国料理「桂林」でも一品料理をご提供いたします。海の恵みと山の恵み、豊かな水と肥沃な大地である北陸の食材を用いたお料理をお楽しみください。



北陸の魚と季節野菜入り 辛子土鍋煮込み ¥4,000

のどぐろ、鰯、ずわい蟹などの北陸産の海の幸を辛みの効いた豆板醤のスープで煮込んだ一品です。季節の野菜の旨みと北陸の滋味深き味わいの鍋をご賞味ください。



能登牛の湯引き 胡麻辛子ソース ¥3,500

厳しい基準を満たして認定された「能登牛」を、さっと湯引してご提供いたします。きめ細やかで上品な味わいの脂身にびったりな、濃厚で甘みのある胡麻ソースとピリ辛の辛子ソースでお召し上がりください。



北陸産甘海老の衣揚げ オーロラソースかけ ¥2,700

外側はカリッと揚げた衣が絶妙な食感を生み出し、中には旨みの詰まった甘海老の身がギュッと詰まっています。揚げたての香ばしさと、旨みがたっぷりの北陸産甘海老をお楽しみください。



北陸産バイ貝と季節野菜入り 香草ソース炒め ¥2,700

広く地元の人に親しまれている「バイ貝」を生銀杏と白しめじと一緒に炒めました。独特のこりこりとした食感をお楽しみいただきながら、大葉をベースとした爽やかな香草ソースがよく絡み、食欲が増幅する一品です。

※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。

※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
お召し上がりください。4名様から最大22名様までご利用いただける個室を多彩にご用意。
お祝いの席や接待など、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>

