



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「匂香」

滑らかで甘いシルクスウィートの炭火焼き& 銘柄鶏「越の鶏」の照り焼きを楽しむ人気の「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10月1日（火）より、新たな月替わりメインディッシュ「シルクスウィートの炭火焼きと越の鶏の照り焼き」が登場します。



■期間：2024年10月1日（火）～10月31日（木）

※毎週月曜日は休業日となります。

※10月13日（日）は終日営業、10月14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

シルクという名前の通り、舌の上をすると滑らかな独特の食感を楽しめ、濃厚ながら上品な甘さも特徴のさつまいも“シルクスウィート”を、一番美味しいこの季節に炭火焼きで提供いたします。炭火で焼き上げることで、酵素の力によりシルクスウィートのデンプンが麦芽糖（甘み）へと変わり、より濃厚な甘みをお楽しみいただけます。素材そのものの味が凝縮して増した甘みだけでなく、表面はカリッと中はふんわり柔らか、しっとりとした食感もご堪能下さい。免疫力をあげるビタミン、腸

内をきれいにしてくれる食物繊維、血圧の調整に働くカリウムなど、季節の変わり目に嬉しい栄養も豊富な食材です。また、ヘルシーな肉質ながら、しっかりとしたコクや歯応えもある、新潟県の銘柄鶏「越の鶏」を、醤油ベースの甘辛い特製タレで照り焼きにしてご用意いたします。照り焼きの甘みと香ばしさが絶妙に絡み合い、ジューシーで柔らかく仕上げた逸品は、“シルクスウィート”の他、旬のきのこや根菜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、焼き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、シーンに合わせてご利用ください。

- <メニュー> ・前菜盛り合わせ
・サラダ
・シルクスウィートの炭火焼きと越の鶏の照り焼き
・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：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](#)