



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「匂香」
**甘く柔らかな淡路島玉ねぎの炭火焼き&
さっぱりとした脂が特長の天元豚ジンジャーソースを味わう**
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11月1日（金）より、新たな月替わりメインディッシュ「淡路島玉ねぎの炭火焼きと天元豚ジンジャーソース」が登場します。



■期間：2024年11月1日（金）～12月1日（日）

※毎週月曜日は休業日となります。

※11月3日（日）は終日営業、11月4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

1年を通して温暖な気候で日照時間も長く、海のミネラルを豊富に含む土壌にも恵まれた、玉ねぎ栽培に適した淡路島で育てられた「淡路島玉ねぎ」は、時間をかけて栽培するため栄養分をしっかりと貯えています。収穫後、長期にわたり乾燥させることで糖度も増し、炭火で焼き上げてさらに甘さを引き立てました。香ばしく焼き上げられた玉ねぎの炭火の香り、とろ

とろ食感、甘くて深みのある味わいをぜひお楽しみください。

また、山形県の銘柄豚「天元豚」はさっぱりした甘みのある脂、柔らかい肉質、強い旨みが特長です。塩茹でした天元豚に、生姜の風味豊かな特製ダレを絡めます。ジューシーでコクがある天元豚とキリッとした味わいの生姜が相性抜群な逸品を、「淡路島玉ねぎ」の他、旬の彩り野菜と合わせてご堪能ください。

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。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、シーンに合わせてご利用ください。

- <メニュー>
- ・前菜盛り合わせ
 - ・サラダ
 - ・淡路島玉ねぎの炭火焼きと天元豚ジンジャーソース
 - ・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](#)