



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」 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

上品な甘みのバターナッツかぼちゃ&柔らかで適度な弾力を 楽しめる伊達鶏を味わう人気の「四季彩ランチ」

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「旬香」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12月3日（火）より、新たな月替わりメインディッシュ「バターナッツかぼちゃの炭火焼きと伊達鶏ももの唐揚げおろしポン酢」が登場します。



■店舗：2F 四季彩茶寮「旬香」

■期間：2024年12月3日（火）～12月31日（火）

※12月9日（月）は休業日となります。以降は毎日営業いたします。

■時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

■ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 03-3980-5533 (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。

四季彩ランチ デザートビュッフェ付き ¥3,200～

四季彩ランチは、メインディッシュを旬香自慢の鉄板焼き、炭火焼きなどで調理した5種類からお選びいただけます。中でも『月替わりの炭火焼き(¥3,400)』では、毎月異なる旬の彩り野菜を楽しむことができ、12月は「バターナッツかぼちゃ」をご用意いたします。ツルツルとした滑らかな黄褐色の皮に覆われたオレンジ色の果肉が特徴的な、縦長のひょうたん型をした「バターナッツかぼちゃ」は、ナッツのような濃厚さと上品な甘み、バターのような柔らかでねっとりとした舌触りを味わえる野菜です。

また、柔らかく適度な弾力に独特のシャキシャキとした歯ごたえ、ほどよい脂のりにジューシーで旨味たっぷりの福島県の銘柄鶏「伊達鶏」のもも肉を使った唐揚げは、幅広い年代の方がサッパリと食べやすいように“おろしポン酢”でご提供します。四季彩ランチのメインディッシュとしては初めて提供する唐揚げは、衣に米粉を混ぜた小麦粉を使い、よりカリッとした食感を楽しめるようにしました。見た目鮮やかな旬の野菜やきのこ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、ご家族とのお集まりなど、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
 - ・バターナッツかぼちゃの炭火焼きと
伊達鶏ももの唐揚げおろしポン酢
 - ・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> 公式 WEB サイト

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）・新藤（しんどう）

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](#)