

【ホテルメトロポリタン】 四川・広東・北京・上海 四大料理を1つのコースで味わえる
～中国四大紀行～「四大饗宴全席」を販売

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、2025年1月6日（月）より、中国四大料理を味わえる～中国四大紀行～「四大饗宴全席」を販売いたします。

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”をはじめ、“広東料理”、“北京料理”、“上海料理”の中国四大料理を、各地方の特徴的な食材や調理法を使い、伝統を守りながらも独創的なアイデアで日本人好みにアレンジし、ご用意いたします。

1つのコースの中で多彩な味覚をご堪能いただけ、お祝いや接待にも最適です。新しい1年の始まりに、大切な方とお集まりにも、ぜひご利用ください。



- 期間：2025年1月6日（月）～2月28日（金）
- 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.）

2F 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、お食事と一緒に召し上がってください。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>



～中国四大紀行～四大饗宴全席

¥ 13,000



四大料理でそれぞれ人気のメニュー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“ふかひれ姿煮”は、上海蟹肉と蟹子を使用した濃厚なテイストをお楽しみください。四川唐辛子のピリリとした辛味がたまらない「国産牛ロース 四川唐辛子炒め」、素材の味を活かし優しい醤油ベースのソースでいただく「赤ハタと大根蒸し 広東ソースかけ」のほか、ロブスターテールや北京ダックなど高級食材もご堪能ください。食事は 4 種類からお選びいただけ、中でも、甜麵醬の香ばしい香りや奥深いコクを味わえる肉味噌餡を中華麺に絡めてお召し上がりいただく「ジャージャー麺」がおすすめ。食後のデザートでは、なめらかな食感で濃厚な味の「マンゴープリン」と、サクサクのタルト生地に、卵とバニラの風味豊かな「エッグタルト」の 2 種をご用意いたします。

<メニュー>

◆中国四大饗宴前菜五種盛り合わせ

蒸し鶏四川ソースかけ（四川）・豚肉野菜巻きガーリックソース（四川）・ピータン豆腐（上海）
帆立貝湯引きおろしソース（広東）・白菜甘酢漬け（北京）

◆上海蟹肉と蟹子入りふかひれ姿煮（上海）

◆国産牛ロース 四川唐辛子炒め（四川）

◆ロブスターテールの翡翠仕立てと季節野菜入り 岩塩炒め（広東）

◆揚げパン入り北京ダック・挽肉と春雨入り春巻（北京）

◆赤ハタと大根蒸し 広東ソースかけ（広東）

◆食事は以下よりお選びください。

四川麻婆豆腐かけ炒飯（四川）/上海焼きそば（上海）/ジャージャー麺（北京）/広東粥（広東）

◆デザート二種

マンゴープリン・エッグタルト（広東）

公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/yondai_zenseki.html

～中国四大紀行～四大饗宴ランチコース

¥4,900



前菜からデザートまで、全7品の本格中国料理をお楽しみいただけます。ランチコースで好評いただいている“ふかひれ姿煮入りスープ”は、茶碗蒸しにふかひれ姿煮をのせ、じっくり丁寧に仕上げた清湯スープを注いだ逸品で、上海蟹肉も一緒に味わえます。香ばしいカシューナッツのカリッとした食感を楽しめ、四川唐辛子の風味がクセになる「和牛とカシューナッツ 四川唐辛子炒め」や、団子にもソースにも海老を使い、海老の凝縮した旨みを味わえる「海老団子と白菜 海老ソース煮込み」もお召し上がりいただけます。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>

◆中国四大饗宴前菜四種盛り合わせ

棒棒鶏（四川）・白菜甘酢漬け（北京）・帆立貝湯引き おろしソース（広東）・ピータン豆腐（上海）

◆上海蟹肉とふかひれ姿煮入り茶碗蒸しスープ（上海）

◆和牛とカシューナッツ 四川唐辛子炒め（四川）

◆北京ダック（北京）

◆海老団子と白菜 海老ソース煮込み（広東）

◆食事は以下よりお選びください。

四川麻婆豆腐かけご飯（四川）/上海焼きそば（上海）/ジャージャー麺（北京）/広東粥（広東）

◆デザート二種

杏仁豆腐（北京）・揚げ胡麻団子（広東）

公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/keilin/menu/yondai_lunch.html

長崎フェア おすすめ一品料理

1月14日（火）から開催する「長崎フェア」に伴い、中国料理「桂林」でも一品料理をご提供いたします。新鮮な魚介やお肉、ご当地グルメなど、食の宝庫である長崎県の素材を用いたお料理をお楽しみください。



長崎県産 アオリイカ紹興酒漬け ¥3,500

肉厚で弾力のある歯ごたえが特長のアオリイカを紹興酒に一晩漬け込み、旨みをグッと引き立てます。紹興酒のよい香りをまとったアオリイカのまろやかなコクと、ほんのり甘みを感じられる味わいをお楽しみください。



長崎県産 鰯と大根の蒸し物 柚子胡椒風味 ¥3,000

脂がのった鰯と旬の大根を一緒にふんわりと蒸し上げた優しい味わいの逸品は、口の中でジュワッと旨みが広がります。柚子胡椒の辛味と香りがアクセントとなり、味に深みを出しました。



長崎県産 ばってん鶏煎り焼き カリフラワーソースかけ ¥2,500

風味豊かで柔らかい肉質が特長の長崎県の銘柄鶏「ばってん鶏」に下味をつけ、焼き上げます。パリッとした焼き目に、滑らかな食感と甘みのあるカリフラワーソースを絡めてお召し上がりください。



豚角煮 蒸しパン挟み ¥1,200/個

ほろほろになるまで煮詰めた豚角煮を、ふわモチ食感の蒸しパンで挟みました。甘辛ダレが食欲をそそる逸品です。



長崎皿うどんの桂林風おこげスタイル ¥2,300

長崎名物「皿うどん」を、桂林風アレンジ。カラッと揚げた麺に、五目や旬の野菜などをたっぷり使用した特製餡をかけてお召し上がりいただけます。香ばしいパリパリの麺、とろりとした食感の餡をご一緒にお楽しみください。

※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。

<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](#)