

2023年11月15日（水）

株式会社ホテルメトロポリタン長野

## 【期間限定】 中国料理「皇華」の北京ダック

「華やかなごちそう感」で冬の団欒を盛り上げる  
【2023年12月1日（金）～2024年1月8日（月）】

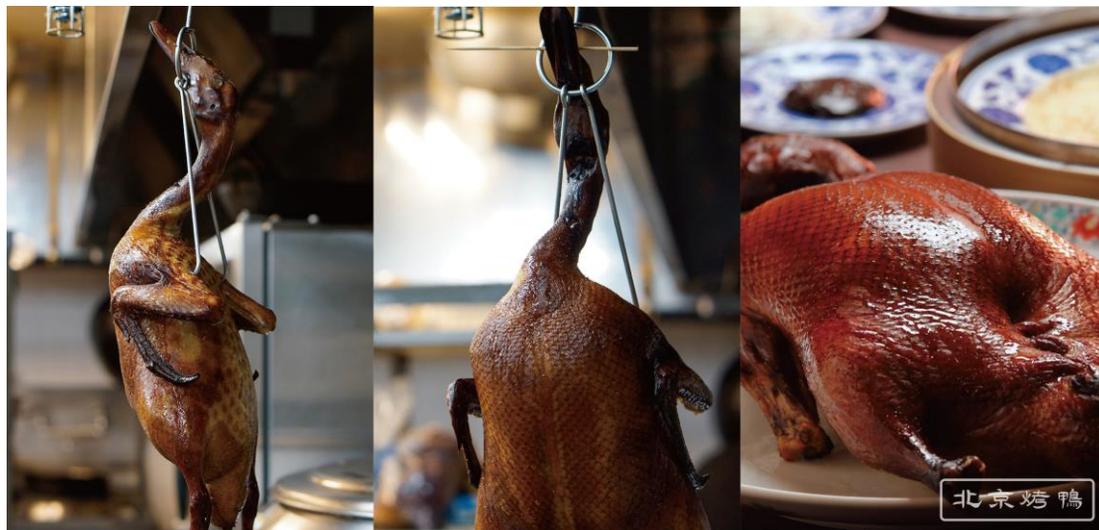
株式会社ホテルメトロポリタン長野（住所：長野県長野市南石堂町1346番地 / 代表取締役社長：佐藤 匡 / 総支配人：篠原 圭二）中国料理「皇華（ファンファー）」では12月1日(金)より期間限定でアラカルトメニューに「北京ダック」が加わります。

一羽丸ごとテーブルに運ばれる北京ダックは、3日かけて丁寧に仕込み艶やかにパリッと仕上げられています。ゲストの前に熱々で香り立つ北京ダックが運ばれてくる「華やかなごちそう感」！見ごたえのある北京ダックは冬の団欒を盛り上げます。パリッと焼き上げた食感とジューシーなお肉をテンメンジャン、ネギなどとヤーピンに巻いて味わう至福の美味しさをお楽しみください。



## 仕込みにこだわる

高級イメージのある北京ダックはなかなか食べる機会が少ない、美味しい北京ダックを気軽に愉しみいただけるようにと期間限定メニューにいたしました。ご予約は3日営業日前までに...お客様をお待たせいたしますこの3日間は「皇華」こだわりの仕込みのため。北京ダックはたくさんの調理工程を経て時間をかけ美味しくする。塩や香辛料に漬け込む、肉と皮の間に空気を入れる（ダックを膨らます）燻してから餡を塗り一日乾燥させる、そして本焼き。こうして仕上がった北京ダックは華やかで美しい照りと熱々でジューシーさが香り立ちます。



### 中国料理「皇華」冬のスペシャル 「北京ダック」

- 販売期間 2023年12月1日（金）～ 2024年1月8日（月）  
定休日：月曜 火曜 / 17:30～21:00  
※1月1日（月）2日（火）8日（月）は営業いたします。
- 販売価格 一羽 二名様より 13,000円（消費税・サービス料込み）
- 予約方法 3営業日前までにお電話で承ります。  
050-3155-3229（11:30～19:00）

[https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfaher/menu/fanfaher\\_pekinguduck\\_20231201.html](https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfaher/menu/fanfaher_pekinguduck_20231201.html)

## 中国酒で楽しむ北京ダック

北京ダックに合うお酒、中国酒はいかがでしょうか？

本格的に中国料理を愉しめる紹興酒や、人気の果実酒、香りのよい杏露酒や荔枝酒もお楽しみいただけます。



### ■ 紹興酒 古越龍山 善釀仕込み

深い味わいと華やかな香り、濃厚で  
上質な甘さが特長

ボトル (600ml) ¥4,500

ポット (200ml) ¥1,500

### ■ 紹興貴酒 3年・5年・10年

ボトル(640ml) ¥3,500 ~

ポット(200ml) ¥1,200 ~ 他、

「華やかなごちそう感で」冬の団欒を盛り上げる「北京ダック」と合わせてお楽しみいただけるコースメニューをご用意しております。ご家族やお仲間とのお集まりに最適なお料理をお選びください。

詳しくはホームページ<https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfahr/index.html>をご覧ください。

### 中国料理「皇華」 ホテルメトロポリタン長野 2階

四川料理をベースに、香港・上海など、各地の技法を取り入れた「本格中国料理」、伝統的な調理技法にこだわり、旬の食材や自らが手作りする調味料で魅了させる香高いお料理をお楽しみいただけます。

営業時間：ランチ 11:30~14:30 / ディナー 17:30~21:00 (CLOSE 21:30)

定休日：月・火曜日 ※2024年1月1日(月)・2日(火)8日(月)は営業いたします。

ご予約・お問い合わせ：050-3155-3229 (レストラン予約 10:30~21:00)

<https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfahr/index.html>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ホテルメトロポリタン長野 担当:矢口俊司

TEL:026-291-7004(直通) E-MAIL:shunji.yaguchi@metro-n.co.jp