

「九龍風 - 菊花 -」九龍 (クーロン) をテーマとした 中国料理「皇華」の香港料理コースが登場！

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2025年1月22日(水)より九龍風-菊花-「九龍(クーロン)」をテーマと
した 香港料理コースの販売をスタートさせます。



■ 九龍風(クーロンフウ) - 菊花 -

丁寧に時間をかけて仕込んだスープや自家製の醬(ジャン)を用い、厳選された海鮮や食材に加え、漢方にも使用される食材を取り入れることで、素材本来の魅力を引き立てる数々の料理となります。

九龍の活気あふれる文化と食の多彩さを感じられる、少し贅沢で五感を刺激するコース料理をお楽しみください。



■「酔鶏鍋」(対馬地鶏の酔っ払い鍋)

コースの終盤に登場する「酔鶏鍋」(酔っ払い鍋)は、オーダーが入ってから鶏肉を紹興酒と香辛料に漬けます。「酔鶏」とは文字どおり鶏肉を“酔わせて”作られ、冷菜として食されることも多い料理です。「酔鶏鍋」は旨みのある対馬地鶏を使い、金華火腿、豚の脛、龍眼(ロンガン)党参(トウジン)など、様々な香味野菜と一緒に炊いた鍋で「アメリカ人参」の良い香りが特徴的です。

スープはもちろん鍋の具は唐辛子醤油と卵の卵黄のタレでお召し上がりいただけます。



香港地域「九龍(クーロン)」の食文化

「医食同源」を基本とし、漢方薬としても使われる食材やお肉と一緒に野菜を多く取り入れる、冷たい料理よりも温かい料理が多いなど、バランスの取れた食習慣が料理として根付いています。広東料理を中心とし、国際的な食文化が融合した香港料理は新鮮な海産物や多彩な調味料が豊富です。

香港「九龍」地区の活気のある食の文化を感じることができます。

<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:営業企画グループ 矢口俊司

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

ディナーコース 九龍風(クーロンフウ)-菊花- 概要

■メニュー 内容

- ・対馬地鶏沙姜仕立て
- ・香港叉焼
- ・本日の1品
- ・香港蒸しスープ(魚頭、センキュウ、海筍、山薬、クコ、黒クコ、スペアリブ、鶏、火腿 など)
- ・フカヒレと干し鮑の姿煮
- ・辣酒煮大蝦 (大エビの香港スパイシー煮込み)
- ・和牛のサーチャージャン
- ・酔鶏鍋(対馬地鶏の酔っ払い鍋)
- ・葱、生姜の香港老麵
- ・カステラ 杏仁豆腐 マンゴースープ 香港糖水

■販売開始日 2025年1月22日(水)～

定休日 月曜・火曜 ※詳しくはHPでご確認ください

■時間 17:30～21:00

■価格 1名様 ¥15,000

■予約 ホテルメトロポリタン長野 中国料理「皇華」

050-3155-3229 (11:30～21:00)

WEB予約 https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfahr/menu/dinner/recommendation_kikka_dinner_250122.html

※前日までにご予約をお願いいたします。

※ご予約は2名様より。

※料金には消費税・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。



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、中国各地の伝統的な調理技法にこだわり、旬の食材や自家製調味料を使用した、香り高い本格中国料理をお楽しみいただけます。

公式WEBサイト

<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: 営業企画・システムグループ 矢口俊司

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