

# Premium Banquet Plan

ホテルメトロポリタン エドモント  
プレミアムバンケットプラン



## ホテルメトロポリタン エドモント プレミアムバンケットプラン

**期間** ~2023年3月31日(金)

**料金** お一人様 30,000円 / 20,000円  
フリードリンク お一人様につきプラス5,000円  
ビール、ウイスキー、ワイン、焼酎、日本酒、カクテル、ノンアルコールビール、ソフトドリンク各種

**プラン特典** ○乾杯用シャンパンをプレゼント ○フリードリンクアイテムにエドモントオリジナルワインの「EDMONT PREMIUM」を追加  
○卓上装花付き(30,000円コース限定)

**ご予約・お問合せ** ホテルメトロポリタン エドモント 宴会予約まで TEL 03-3237-1101(直通)

※10名様より承ります。 ※プランは2時間制となります。2時間を超える場合は、別途延長料がかかります。 ※料金には、室料・設備料・サービス料・消費税が含まれます。  
※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。



エドモントの感染症拡大防止の取り組み 安心して過ごしていただけるよう、消毒および飛沫防止対策などを強化・徹底しております。

[edmont.metropolitan.jp](http://edmont.metropolitan.jp)

ホテルメトロポリタン エドモント 〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8

 HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST





和洋の料理長たちが季節の食材を用い、丹精込めて作り上げる至極のバンケットプラン。“食のエドモント”自慢の料理と心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお過ごしください。

西洋料理 ¥30,000 コース



オマール海老のメダイヨンとピーズのムース キャビア添え  
*Medaillon de Homard avec Mousse de Betterave au Caviar*  
 鮑とたらば蟹のガトー仕立て  
*Gâteau Oremeau et Crab Royal*  
 舟形マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル  
*Soupe de Champignons Funagata Style Cappuccino*  
 きんきのポワレ 干し貝柱のブイヨン仕立て トリュフ風味  
*Suprême de Kinki Sauté style Bouillon de Noix de Coquille Saint-Jacques Séché à la Truffes*  
 和牛フィレ肉のポワレ フォウグラのソテ添え  
 マデラソース 飛騨山椒の香りと共に  
*Filet de Bœuf Poêlé avec Sauté de Foie Gras Sauce Madère Parfum de Poivre Japonais "HIDA"*  
 パン  
*Pain*  
 ガトーフレイジュとピスタチオのアイスクリーム  
*Gâteau Fraisier avec Glace à la Pistache*  
 コーヒーと小菓子  
*Café et Mignardises*

西洋料理 ¥20,000 コース



豆乳のブランマンジェととんぶりのジュレ キャビア添え  
*Blanc-manger au Lait de Soja en Gelée de Tonburi au Caviar*  
 たらば蟹のオープン焼きと季節の野菜  
*Crab Royal au Four avec Legumes Saison*  
 干し貝柱ときのこ(山伏茸 えのき茸)のスープ  
*Noix de Coquille Saint-Jacques Séché et Champignons*  
 岩手県産蝦夷鮑のソテ 神楽南蛮味噌と  
 パルサミコのヴィネグレット  
*Oremeau Sauté Vinaigrette de "MISO" et Vinaigre de Balsamique*  
 特撰常陸牛(笠間和牛)ロースのグリエ 赤ワインソース  
*Entrecôte de Bœuf Grillé Sauce Bordelaise*  
 パン  
*Pain*  
 なめらかなムースショコラとフランボワーズのソルベ  
*Pavé de Mousse au Chocolat avec Sorbet Framboise*  
 コーヒーと小菓子  
*Café et Mignardises*

日本料理 ¥30,000 コース

- [前 菜] 真鯛蓮根餅 山菜 美味出汁  
炙り穴子酢味噌 桜鯛笹巻寿司  
蒸し鮑新緑ジュレ 牛タン西京焼き
- [お 椀] 炙り伊佐木 ふぐ真丈 木くらげ  
花卉大根 人参 スナップえんどう  
木の芽
- [造 り] 天然平目 本鮪 矢柄 鮎魚女 平貝  
あしらい一式
- [焼 物] 太刀魚と鮑 肝醬油焼き 焼き大根  
トマト蜜煮 天豆
- [煮 物] すっぽん小鍋仕立て 生麩 九条葱
- [強 肴] 和牛サーロインステーキ 新じゃが芋  
玉葱 椎茸 芽キャベツ つぼみ菜  
香味ソース 藻塩 山葵
- [食 事] 伊勢海老と生湯葉  
ベツ甲あん掛け御飯 香の物 赤出汁
- [水菓子] 抹茶ロールケーキ わらび餅  
甘酒プリン 苺 桜ジュレ マンゴー



日本料理 ¥20,000 コース

- [前 菜] カリフラワー豆腐 キャベツ餡  
帆立黄味酒盗掛け  
炙り穴子笹巻寿司  
蒸し鮑新緑ジュレ 飯蛸桜煮
- [お 椀] 炙り伊佐木 ふぐ真丈 木くらげ  
花卉大根 人参 スナップえんどう  
木の芽
- [造 り] 天然平目 鮪 かます 赤貝 さより  
あしらい一式
- [焼 物] 和牛サーロイン 辛子醬油焼き  
竹の子木の芽焼き トマト蜜煮  
桜海老山菜浸し 丸十蜜煮 天豆
- [煮 物] はす蒸し 真鯛 ずわい蟹  
銀あん掛け
- [揚 物] 鯖とシャコ湯葉巻き 車海老天麩羅  
落のとう 椎茸 万願寺 塩 レモン
- [食 事] すっぽん雑炊 香の物
- [水菓子] ほうじ茶プリン マンゴー 苺

