

# EDMONT Catering Plan

ホテルメトロポリタン エドモント ケータリングプラン

期間:2026年4月1日~2027年3月31日

日本人で初めてミシュランの星を獲得した、

フランス料理界の第一人者「中村勝宏」を統括名誉総料理長に擁するホテルメトロポリタン エドモント。

その薫陶を受けたシェフらによる料理の味には定評があります。

ホテルの味をそのままに、きめ細やかなサービスでお届けします。

## 西洋料理 ブッフェ + フリードリンク

お一人様

¥13,000より  
(うち消費税¥1,181)

[50名様より承ります]

メニュー例 ※メニュー内容はご利用人数により変更になります。

### 冷製料理

スモークサーモントラウト レモンとケッパー添え／蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味／モッツアレラチーズとトマトとバジルのカプレーゼ／ポテトサラダ／肉巻きおにぎり

### 温製料理

鮮魚のソテ ハーブ入りトマトソース／海老フライ タルタルソース添え／牛ロースのグリエ 和風ソース／  
ポークのコチュジャン風味 キャベツ添え／フライドチキン ポテトフライ添え／春巻き／  
エドモント特製挽肉のカレーライス／ラザニア

### デザート

フルーツの盛り合わせ／各種特製デザート／コーヒー

### フリーフロー

ビール／ワイン(赤・白)／ウィスキー／焼酎／ソフトドリンク(2時間制)

## オプションメニュー (有料)

- ・寿司
- ・日本そば など

各種オプションメニューも豊富にご用意しております。  
詳しくはお問合せください。



※プランには料理代、飲物代、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費及び消費税が含まれます。※ご用命は7日前までにご連絡をお願いいたします。※写真はイメージです。  
※数量のご変更につきましては、ご利用日より土日祝を除く3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。

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

03-3237-1101 [平日 10:00~18:00 / 土 10:00~17:00 / 日祝休業]

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



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8