

EDMONT EXPRESS

Mar & Apr , 2026



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST



2026年1月13日開業。

「食のエドモント」が培ってきた伝統の味と美意識を受け継ぎ、時代に左右されないEsprit。世代を超えて愛され続ける魅力と、おもてなしの精神をかたちにした、心地よく洗練された空間でエドモントの味をお楽しみいただけます。



FOURGRAINSのスペシャリテ

フォウグラの小さなボール仕立て
コーヒー風味 FOURGRAINS風
Petite boule de foie gras
savour de café "FOURGRAINS"

フォウグラを丸く成形し、周りにコーヒー風味の牛乳とコーヒーの2種のジュレをまわせた一皿。

この料理は、1985年に開業した際の中村ムッシュのスペシャリテ「フォウグラの桃造り」と、現在エドモントの婚礼にて提供している岩崎総料理長の「フォウグラのテリースガトー仕立て」から着想を得て、継承をテーマに池内がさらに昇華させて考案した新生フォーグレインのスペシャリテです。



chef Eiji Ikeuchi
料理長 池内 英治



Midi
ミディ
魚料理イメージ
¥16,000
※ランチのみ

Meilleur
メイユール
メインディッシュイメージ
¥23,000

日本料理

平川



鉄板焼

山彦



鮨

海彦



Japanese Restaurant HIRAKAWA Teppanyaki YAMAHIKO Sushi UMIHIKO
Tel. 03-3237-1162 Lunch 11:30 - 14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30 - 21:30 (L.O.21:00)



蛍烏賊 山菜薬膳鍋

季節の逸品

3/1sun. - 5/31sun.

春の息吹を五感で味わう、
彩り豊かな旬の逸品を
ご用意しました。

平川／蛍烏賊 山菜薬膳鍋
(写真は2人前です)

Firefly Squid and Wild Vegetables
in Medicinal Hot Pot
¥3,000



春の土瓶蒸し



春の海鮮 山菜サラダ仕立て
ふきのとう味噌ドレッシング

平川／春の土瓶蒸し
Spring Hot Pot
¥2,500

平川／春の海鮮 山菜サラダ仕立て
ふきのとう味噌ドレッシング
Spring Sea Food Salad Fukinotou
(Butterbur Sprout) Miso Dressing
¥2,700



ホワイトアスパラガスの鉄板焼 レモン添え



サーモン巻き いくら掛け

山彦／ホワイトアスパラガスの鉄板焼
レモン添え
Grilled Asparagus with Lemon
¥2,000

海彦／サーモン巻き いくら掛け
Salmon Roll with Salmon Roe
¥3,500



日本料理 平川



鉄板焼 山彦



鮨 海彦



ディナーbuffet 「春を告げるベリーコレクション」 3/15sun. - 4/30thu.

“Spring Heralding Berry Collection” Dinner Buffet

「食のエドモント」が魅せる、春の食材とベリーをふんだんに使った彩り豊かなディナーbuffet。いちごの食べ比べをはじめ、春の訪れを感じる料理の数々を、心ゆくまでご堪能ください。



平日 17:30-21:00 / 土日祝 17:00-21:00

120分制

フリードリンクプラン Free Drink Plan +¥3,500

ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎、
日本酒、梅酒、サワー、カクテル、ソフトドリンク

		平日 Weekdays	土日祝 Weekend and public holidays
大人	Adult	¥6,500	¥6,800
シニア (65歳以上)	Senior	¥5,700	¥6,000
お子様 (小学生)	Child		¥3,500
幼児 (4~6歳)	Young Child		¥2,300



春のおすすめドリンク

スプリング・スカッシュ
Spring Squash

さくら / エルダーフラワー / ローズ
Sakura / Elder Flower / Rose

各¥1,000 3/1sun.-4/30thu.

春の訪れを感じさせる、彩り豊かな「スプリング・スカッシュ」。心華やぐ季節を映した三つの色彩をご用意しました。爽快に弾けるサイダーが、春の清々しさを軽やかに運びます。





White Day 2026

3/1sun. - 3/14sat.

ホテルメイドのスイーツに思いを込めて。大切な人への贈り物にふさわしいホワイトデーギフト。



White Box
White Chocolate, Blueberry and
Cheese Bread ¥360

ソフトな生地にブルーベリー、ホワイトチョコレート、クリームチーズを練り込み、表面にザクザク食感のクッキーをのせて、香ばしく焼きました。ホワイトチョコレートのやさしい甘さと、クリームチーズのkokをブルーベリーのほどよい酸味で軽やかな後味に仕上げました。



ブラウニー Brownie (2種) 4個入り¥1,800
香り高い「ピスターシュ」と、いちごの爽やかな酸味が広がる「フレーズ」。質感にこだわり、しっかりと濃厚に焼上げた2つのフレーバーをご用意しました。素材の個性が際立つ上質な味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

マカロン Macaron (5種) 5個入り¥1,500
バニラ香るカフェヴァニлью、濃厚なショコラアメル、甘いフレーズ、マンゴーパッションに、宇治抹茶の薫り高いテヴェール。厳選素材を贅沢に閉じ込めたマカロンが、大切な方とのひとときを、優雅な彩りで演出します。



春のおすすめケーキ 3/1sun. - 4/30thu.



フレーズヴァニлью
Fraise Vanille ¥800
バニラクリームといちごのジュレを、軽いいちごのムースで包みました。クッキー生地がアクセントの口当たりの良いケーキです。



ミルフィーユフレーズ
Mille-feuille Fraise ¥3,500
いちごをふんだんに使用したミルフィーユ。ホワイトチョコレートをを使ったクリームでいちごをイメージし、いちごのように赤くかわいらしい、見た目も華やかなケーキです。

いちごを使った甘酸っぱいケーキで、春の陽気を感じるティータイムを過ごしませんか。





スプリングカクテル Spring Cocktail
各¥1,800 3/16mon.-4/30thu.



上)フェリチタムール Felicitamor

陽気な季節にぴったりの、爽やかなカクテル。
甘酸っぱいいちごにミントを合わせました。

下)桜春 OUSYUN

国産のウォッカと桜のリキュールをベースに緑茶のリ
キュールを合わせたカクテル。あたたかな春の訪れと
季節の移ろいを見た目、香り、味で感じられます。



プレシヤスアワー
Precious Hour

20:30まで受付可
¥6,000 1Food & 3Drinks
3/16mon.-4/30thu.

いちごを使った春らしいメ
ニューを含む4皿からひとつと、
お好きなドリンクを3杯お楽し
みいただけるセットです。



Information

Stay 宿泊 ○ご予約・お問合せ 宿泊予約 03-3237-1111

日本料理「平川」旬の味覚を楽しむ
平川御膳&ワンドリンク付きプラン

風流で洗練された日本料理「平川」にて、ゆったりとした
心地のよい時間をお過ごしいただける夕食付きの宿泊プランです。

¥31,000～(2名様利用時) ※夕朝食付き

¥25,000～(2名様利用時) ※夕食付き

○期間 2026年6月まで



どこへ行くのも帰るのも便利なアクセス

飯田橋駅東口・水道橋駅西口より徒歩約5分

都内主要駅からホテル最寄駅へ

- ・東京駅よりJR中央線・総武線で8分
- ・大手町駅より地下鉄東西線で6分
- ・秋葉原駅よりJR総武線で4分
- ・有楽町駅より地下鉄有楽町線で9分
- ・新宿駅よりJR総武線で11分
- ・永田町駅より地下鉄南北線で5分
- ・池袋駅より地下鉄有楽町線で10分

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 <https://edmont.metropolitan.jp>



※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。ただし「パティスリー エドモント」はサービス料をいただいております。
※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。※写真はイメージです。