

EDMONT EXPRESS

May & Jun , 2026



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JH-EAST

FOURGRAINSが次なるステージへのステップとして、5月からは料理人と菓子職人、二人の表現者が織りなす、一気通貫の美食体験をお届けします。

菓子職人が丹精込めて作り上げたFOURGRAINSのデザートは、料理の脇役ではなく、シェフとパティシエが構想段階から感性を共有し、バトンを繋ぐことで、コース全体で一つの物語を完結させます。

chef Eiji Ikeuchi

左) 料理長 池内 英治

pastry chef Mitsuhiro Iyama

右) シェフパティシエ 井山 架展



上) いちご アールグレイ香る
パルフェグラッセ

Strawberry and Earl Grey Scented
Parfait Glacé

Menu de Plaisir ランチ

¥13,000 ※平日のみ

Menu de Saison ランチ

¥16,000

Menu de Meilleur ランチ デイナー

¥23,000



 **FOURGRAINS**
FRENCH RESTAURANT

フレンチレストラン フォーグレイン

Tel. 03-3237-1104 ※事前予約制、3営業日前まで ※日曜・月曜定休
Lunch 12:00-15:00 (L.O.13:30) Dinner 18:00-21:00 (L.O.19:00)





ディナーbuffet ふくしまフェア

Dinner Buffet Fukushima Fair

「福島県産鶏むね肉と野菜のテリーヌ」や「会津甘酒を使用した鱈の西京焼風」など福島県の豊かな自然に生まれた食材を使用した料理をはじめ、「会津わっぱめし風コーナー」などの郷土料理もお楽しみいただけます。

5/15fri. ~ 6/30tue. 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 flow Plan +¥3,500



		平日 Weekdays	土曜日 Saturdays	日曜日 Sundays
大人	Adult	¥6,500	¥7,000	¥6,800
シニア (65歳以上)	Senior	¥6,000	¥6,500	¥6,300
お子様 (小学生)	Child		¥3,500	
幼児 (4~6歳)	Young Child		¥2,300	

ふくしまフェアドリンク 暁 -AKATSUKI- Fukushima Fair Drink AKATSUKI

福島県産「あかつき」のジュースと果肉を贅沢に使ったモクテル。エルダーフラワーの華やかな香りと微炭酸が、桃の甘みを引き立てます。

¥1,000 5/15fri. ~ 6/30tue.



dining cafe
BELTEMPO

ダイニング・カフェ ベルテンポ

Tel. 03-3237-7114 6:30-21:00 (L.O.20:30)





はらこ飯 平川風



メイプルサーモンサラダ仕立て
じゅうねん味噌ドレッシング



会津地鶏山塩焼 山葵おろし

ふくしまフェアの逸品

5/15fri. ~ 6/30Tue. 17:30-21:30

Fukushima Fair

脂がのり、身がしまったメイプルサーモンや
磐梯山のふもとの温泉からつくった山塩を振って焼いた会津地鶏など、
福島的美味を心行くまでお楽しみいただけます。



はらこ飯 平川風

Salmon and Salmon Roe Rice Hirakawa Style

¥4,000

メイプルサーモン サラダ仕立て
じゅうねん味噌ドレッシング

Maple Salmon Salad with Miso Dressing

会津地鶏山塩焼 山葵おろし

Broiled Chicken with Wasabi and Grated Daikon Radish

鮮魚の唐揚げ 香味ぼん酢掛け

Deep Fried Fish with Flavor Ponzu Sauce

各 ¥2,800



楽器正宗 特別本醸造 別撰 垂れ口
Japanese Sake "Gakki Masamune"

軽やかながら奥に感じる旨味と、
雑味の少ないクリアな味わいが魅力です。

Glass ¥1,200 1合 ¥2,300 四合瓶 ¥9,000



日本料理 平川

Japanese Restaurant HIRAKAWA Tel. 03-3237-1162

Lunch 11:30-14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30-21:30 (L.O.21:00)





極味

Special Dinner Course "KIWAMI"

贅を尽くした食材を用い、食材や技法にこだわったワンランク上の食事をご堪能いただけるコース。メインは黒毛和牛サーロイン120gまたはシャトーブリアン100gをお選びいただけます。

¥23,000

6/2tue. ~ 8/30sun. 17:30-21:30



国産鰻の白焼

Japanese White-Grilled Eel

さっぱりとした脂が美味しい国産鰻をお客さまの目の前で焼上げます。塩と山葵でお召し上がりください。

¥3,200

6/2tue. ~ 8/30sun. 11:30-14:30 17:30-21:30



鉄板焼 **山彦**

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





淡月

Dinner Sushi Course "Tangetsu"

にぎり鮎と旬の食材を贅沢に用いた逸品が楽しめる
会席仕立てのコースです。板前の技が光る滋味豊かな味わいをご堪能ください。

¥16,500
17:30-21:30

さざなみ

Dinner Sushi Course "Sazanami"

料理長おまかせのにぎり、
刺身を楽しめるコースです。

¥13,500
17:30-21:30



鮎 海彦

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





初夏のおすすめケーキ Early Summer Recommended Cake 5/1fri.~6/30tue.

ブラリネ アプリコ ¥3,200

Praline Abricot

ブラリネの苦味とプロンドチョコレートの香ばしさに、杏の爽やかな酸味をアクセントに加えました。



ヴェール ¥850

White Chocolate and Lime Mousse

ピスタチオのクリームとラズベリーのジュレをライムとホワイトチョコレートートのムースで包みました。



季節のおすすめパン

Seasonal Recommended Bread

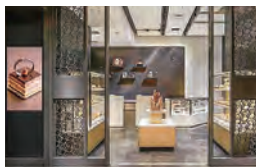
竹炭を練りこんだフランスパン生地のおつまみにもぴったりなパンをご用意しました。

黒のトリプルフロマージュ ¥350

Black Triple Fromage

トマトとベーコンのブラックエピ ¥350

Tomato and Bacon Black Epi



 *pâtisserie Edmont*
bread and sweets

ブレッド&スウィーツ パティスリー エドモント
Tel. 03-3237-7119 8:00-19:00





プレシャスアワー Precious Hour

ふくしまフェアでおすすめのメニューを含む
4皿からひとつと、好きなドリンクを3杯
お楽しみいただけるセットです。

¥6,000 5/15fri.~6/30tue. 20:30まで受付可



シグネチャーカクテル「Jade Blue」 Signature Cocktail -Jade Blue-

国産のジンと柚子リキュールで、
“江戸”にあるホテルとしてエドモントの特徴
「和」と「風情」を表現しました。

¥1,800



CARUSEL

バー カルーゼル Tel.03-3237-1107

17:30 - 23:00 (L.O.22:30) ※日曜・祝日定休



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://cdmont.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「バティスリー 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。