

EDMONT EXPRESS

Sep & Oct , 2026



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JH-EAST



ランチ デイナー

メイユール〈全7品〉

Menu de Meilleur

¥23,000

料理長 池内英治のスペシャリテ

フォワグラの小さなボール仕立て ― 秋 ―

Petite boule de foie gras d'automne

フォワグラに、コンポートしたりんごのピューレと果汁を合わせたソースをまとうせ、ミントのチュイールを添えて爽やかに仕立てました。コースの始まりを彩る華やかな一皿です。

スモークした穴子と菊芋のアリゴ 秋野菜

Congre fumé et aligot de topinambour

ふっくらと火入れした穴子と旬の野菜をご提供直前に瞬間スモークし、香りと旨味を閉じ込めました。開けた瞬間から五感でお楽しみいただける一皿です。



FOUR GRAINS
FRENCH RESTAURANT

フレンチレストラン フォーグレイン

Tel. 03-3237-1111 ※事前予約制、3営業日前まで ※日曜・月曜休業
Lunch 12:00-15:00 (L.O.13:30) Dinner 18:00-21:00 (L.O.19:00)





秋の実り
AUTUMN
HARVEST FAIR
フェア

ディナーbuffet 秋の味覚とロースト料理

Dinner Buffet "Autumn Flavors and Roasted Dishes"

「栗ときのこサルシッチャのピッツァ メープルの香り」など旨味際立つ秋の食材を用いた料理をはじめ、香ばしい「鶏もも肉のロースト きのこソテ添え パルサミソース」などのロースト料理も揃います。また、カッティングコーナーには「豚ばら肉のボルケッタ」と「ラムランプロースト」も登場。食材豊かな秋の味覚を用いてシェフたちが提供する料理の数々を、心ゆくまでご堪能ください。

9/15tue. ~ 10/31sat. 平日 17:30-21:00 / 土日祝 17:00-21:00 120分制

		平日 Weekdays	土曜 Saturdays	日曜祝日 Sundays and Holidays
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	

※ 9/19~23は 大人¥7,300、シニア¥6,500、お子様¥3,800、幼児¥2,300

※ フリードリンクプラン Free flow Plan +¥3,500

季節のおすすめドリンク オランジュココア

Orange Cocoa

濃厚なココアにオレンジの酸味を合わせたホットドリンク。
ココアのkokとオレンジの華やかな余韻が癒しのひとときを演出します。

¥1,000 9/15tue. ~ 10/31sat.



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)





平川会席

Hirakawa Dinner Course

菊の装いで彩る、目にも鮮やかな料理長渾身のディナー会席です。
旬の焼茄子や自然薯をはじめ、脂ののった鰹はちり酢掛けて、
名残のかますもお楽しみいただけます。

¥14,000

9/1tue. ~ 9/29tue. 17:30-21:30

平川御膳

Hirakawa Gozen Lunch Set

銀鮭や茄子、銀杏など秋の味覚を用い、旬の食材を少しずつお楽しみいただけるランチ御膳です。そば粉から練り上げたそばがきは、きのこのあんではっきり温まる優しい味わいに仕上げています。

¥5,000

9/1tue. ~ 11/30mon. 11:30-14:30



日本料理 平川

Japanese Restaurant HIRAKAWA Tel. 03-3237-1162 ※水曜休業
Lunch 11:30-14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30-21:30 (L.O.21:00)
※9/1より、休業日が月曜から水曜に変更となります。





秋の実り
AUTUMN
HARVEST FAIR
フェア

鉄板焼ディナーコース 極 味

Special Dinner Course “KIWAMI”

コースの幕開けには、秋の味覚の代表格である焼松茸をご用意しました。

フォワグラは赤ワインのソースで、イセエビの鉄板焼にはコク深い醤油バターソースを合わせ、季節の味わいと厳選された食材、卓越した技法をご堪能いただけるコースです。

¥23,000

9/1tue. ~ 11/30mon. 17:30-21:30

常陸牛ランチコース

Wagyu Beef “HITACHI GYU”
Lunch Course

きめが細かく、程よい霜降りが特長の常陸牛をご堪能いただけるコースです。鮮魚のソテには平目を用い、赤味噌のコク深いソースを添えました。

¥11,000

9/1tue. ~ 11/30mon. 11:30-14:30



鉄板焼 山彦

Teppanyaki YAMAHIKO Tel.03-3237-1162 ※水曜休業
Lunch 11:30-14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30-21:30 (L.O.21:00)
※9/1より、休業日が月曜から水曜に変更となります。





秋の実り
AUTUMN
HARVEST FAIR
フェア

鮨ディナーコース 甚

Special Dinner Course "JIN"

本鮨、雲丹、いくらや車海老をはじめ、松茸の土瓶蒸しや鮑のステーキ、きのこのあんをかけた温麺の凌ぎ、柿酢和えなど、旨味豊かな秋の味覚をお楽しみいただける彩り豊かな鮨「海彦」渾身のコースです。

¥20,000

9/1 tue. ~ 10/31 sat. 17:30-21:30

信田巻き 〜海彦風〜

Fried Tofu Sushi Roll

鮪や白身魚に秋の味覚のごぼうや椎茸などを合わせた巻き鮨を、油揚げで巻いて信田巻き風に仕立てました。行楽シーズンに楽しむいなり寿司を彷彿とさせる、どこか懐かしく優しい味わいです。

¥2,800

9/1 tue. ~ 11/30 mon.

11:30-14:30 17:30-21:30



鮨 海彦

Sushi UMIHIKO Tel.03-3237-1162 ※水曜休業
Lunch 11:30-14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30-21:30 (L.O.21:00)
※9/1より、休業日が月曜から水曜に変更となります。





ハロウィーン ケーキ&パン Halloween Cake and Bread

10/1thu. ~ 10/31sat.



かぼちゃメープル ¥860

Pumpkin Maple

かぼちゃのムースの中に、メープルのクリームとラズベリーのジュレを合わせ、底にはメープルのサブレを敷きました。帽子をかぶったかぼちゃのフォルムが愛らしいガトーです。

パンプキンパイ ¥360

Pumpkin Pie

シナモンが香るバターたっぷりのクロワッサン生地に北海道産のかぼちゃのペーストをのせて、焼上げました。

秋の実りフェア ケーキ&パン Autumn Harvest Fair Cake and Bread

9/1tue. ~ 10/31sat.

ポム・ブラン ¥3,600

Caramelized Apples, Mascarpone Cream and Maple Mousse

キャラメリゼしたりんごとメープルのムースを、ふんわり軽いマスカルポーネクリームで包みました。

さつまいもと抹茶のマフィン ¥380

Sweet Potato and Matcha Muffin

香り高い抹茶の生地にごろっとしたさつまいもを合わせました。優しい甘さが軽食にもぴったりです。



E pâtisserie Edmont
bread and sweets

ブレッド&スイーツ パティスリー エドモント

Tel. 03-3237-7119 8:00-19:00





秋のおすすめカクテル

「パール ベルベット ポワール」

Recommended Cocktail “Pale Velvet Poire”

洋梨のリキュールに、フルーティーでしっかりとしたボディの白ワインを合わせたオリジナルカクテル。リッチでふくよかな味わいと滑らかな飲み口が特長です。
¥1,800 9/15 tue. ~ 10/31 sat.

プレシャスアワー

Precious Hour

秋の実りフェアでおすすめのメニューを含む料理4種からひとつと、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 9/15 tue. ~ 10/31 sat.
17:30-20:30までの来店限定



CARUSEL

バー カルーゼル Tel. 03-3237-1107

17:30 - 23:00 (L.O.22:30) ※日曜・祝日休業



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.metroplatan.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。