

# EDMONT EXPRESS

Dec. 2026

*Sparkling Holidays*



HOTEL  
METROPOLITAN  
EDMONT TOKYO JR-EAST

## Sparkling Holidays

*Experience the true essence of "Culinary Edmont" this Christmas.  
With our heartfelt hospitality, we will deliver unforgettable moments.  
May your holiday season be filled with endless smiles.*

「食のエドモント」の真髄を味わう特別なクリスマス。  
心温まるおもてなしとともに、思い出に残るひとときをお届けします。  
たくさん笑顔に満ちたホリデーシーズンとなりますように。



いちごとフロマージュブランの“クレメダンジュ”



## ムニユ ド ノエル Menu de Noël

聖なる夜を彩る、6日間だけの特別な9品のフルコース。  
旬の味覚を散りばめた華やかな一皿ひと皿が、大切な人と語らう特別な時間を鮮やかに演出します。  
フォーグレインが贈る至福の美食とともに、心に残るクリスマスの夜をお過ごしください。

¥32,000

12/18fri. 19sat. 22tue.~25fri. (6日間限定)

18:00-21:00 (L.O.19:00)

※3営業日前までに要予約

|            |                                         |
|------------|-----------------------------------------|
| Apéritif   | サンマルセランを使用したセルヴェル・ド・カニユ                 |
| Amuse      | ずわい蟹とキャビアのガトー仕立て                        |
| Entrée 1er | 鴨とほろほろ鳥のバテ・アン・クルート<br>※ワゴンサービスにて提供いたします |
| Entrée 2em | 蝦夷鮑と舞茸のリゾット                             |
| Poisson    | オマール海老と金目鯛のバナシェ<br>バイマックレーの香るアメリカヌソース   |
| Granité    | マンダリンとシャルドネのグラニテ                        |
| Viande     | 常陸牛フィレのロティ 赤ワインソース<br>トリュフ風味のアリゴ        |
| Avant      | ソルベシヨコラとジュレ・カカオ 柑橘のポシェ添え                |
| Desserts   | クリスマスオーナメントに見立てた“クレメダンジュ”               |
| Café       | コーヒーまたは紅茶(ウバ)と小菓子                       |



常陸牛フィレのロティ 赤ワインソース  
トリュフ風味のアリゴ



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)



ホリデーの華やかなひとときを、ライブ感溢れるカウンター席で。  
鉄板焼「山彦」で楽しむクリスマスコース。



## ステラ stella

かまぐらを模した器で楽しむ、穴子とサワークリームのミルフィーユから始まる全7品の極上コース。フォワグラやイセエビ等の贅沢食材が特別なクリスマスを彩ります。

¥25,000

12/24thu. 25fri.

11:30-14:30、17:00-21:30

穴子とサワークリームのミルフィーユ仕立て いくら添え  
フォワグラのソテ ソースヴァンルージュ  
イセエビの鉄板焼 ソースヴァンプラン  
季節の焼野菜  
ふらの和牛サーロイン100g または  
黒毛和牛シャトーブリアン100g  
ガーリックライス または ご飯 味噌味噌 香の物  
ガトーショコラ ピスタチオアイス添え  
コーヒー または 紅茶

カウンター席だけの特等席で、  
目の前で繰り広げられるシェフの華麗な手さばきと、  
鉄板の上で奏でられる音のハーモニー。  
五感を刺激するライブ感あふれる空間で、  
大切な人と過ごす聖夜にふさわしい、  
心に残る美食体験をご堪能ください。



## ニクス nix

鯛の昆布締めと鮭のマリネのオードヴルをはじめ、お好みのソースで味わう鮭の鉄板焼、黒毛和牛のサーロインまたはフィレをご堪能いただける、全6品のコースです。

¥20,000

12/24thu. 25fri.

11:30-14:30、17:00-21:30

鯛の昆布メと鮭のマリネ 彩り野菜  
鮭の鉄板焼 蕪と柚子のソース  
またはバター醤油ソース  
季節の焼野菜  
黒毛和牛サーロイン100g  
または 黒毛和牛フィレ100g  
ガーリックライス または ご飯 味噌味噌 香の物  
いちごムース パニラアイス添え  
コーヒー または 紅茶



鉄板焼 山彦

Teppanyaki YAMAHICO 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)



特別な日に大切な人と、上質なひとときを。

“食のエドモント”が、選りすぐりの食材でお届けするディナーbuffet。



12/1-23 クリスマスディナーbuffet

## クリスマススペシャルディナーbuffet

Christmas Special Dinner Buffet 12/24・25

聖なる夜を彩る、2日間限定のスペシャルbuffet。クリスマスbuffetのメニューに加え、「蝦夷鮑のソテ ザルグソース」や、「沖縄県産黒豚とプラムの温製テリーヌ」など聖夜を飾る特別な料理が登場します。

12/24thu. 12/25fri. 17:00-22:00 120分制  
大人 ¥8,000 シニア ¥7,500 お子様 ¥4,000 幼児 ¥2,500  
※ フリードリンクプラン Free flow + ¥3,500

## クリスマスディナーbuffet

Christmas Dinner Buffet 12/1-23

一年を締めくくる季節にふさわしい、心華やぐ冬のディナーbuffet。シェフが目の前で仕上げるライブキッチン料理をはじめ、冬の味覚を贅沢に盛り込んだ多彩なメニューがずらりと並びます。ご家族やご友人との集いに、笑顔あふれるひとときをお届けします。

12/1tue. ~ 12/23wed. 120分制  
平日/17:30-21:00 土日祝/17:00-21:00  
12/19-23/17:00-21:30

|            |                    | 平日<br>Weekdays | 土曜・12/20-23<br>Saturdays | 日曜<br>Sundays |
|------------|--------------------|----------------|--------------------------|---------------|
| 大人         | Adults             | ¥7,000         | ¥7,500                   | ¥7,300        |
| シニア(65歳以上) | Seniors (over65)   | ¥6,500         | ¥7,000                   | ¥6,800        |
| お子様(小学生)   | Children (7-12yrs) |                | ¥3,800                   |               |
| 幼児(4-6歳)   | Children (4-6yrs)  |                | ¥2,300                   |               |

※ フリードリンクプラン Free flow + ¥3,500

パルミジャーノ・レッジャーノ  
ライブキッチン

Parmigiano Reggiano Live Kitchen

12/19-25

削りたてチーズの芳醇な香りが広がる、パルミジャーノ・レッジャーノを使った贅沢な料理がbuffetに登場。

12/19-23 ポルチーニ茸の  
パルミジャーノリゾット  
12/24・25 北海道根室産鹿肉のボロネーゼ



〈2名様限定〉

グラス ドン ペリニオン &  
アルコールフリーフロー付き  
クリスマススペシャルディナーbuffet

Christmas Special Dinner Buffet with  
Glass Dom Pérignon and Free Flow

プラン専用席で過ごす大人のクリスマス。ドン ペリニオンでの乾杯や特別オードブル、フリーフローとともに至福のbuffetをご堪能ください。

12/24thu. 12/25fri.

17:30~ / 20:00~ 各回6組限定

ペア料金 ¥30,000 (お子様はご利用いただけません)

★特典内容

乾杯シャンパン / グラス ドン ペリニオン  
オードブル / オマール海老 帆立貝 穴子のサフランジュレ  
デザートワゴンサービス / いちごのフランベ  
アルコールフリーフロー



ファミリープラン 『Famiglia (ファミリヤ)』

Family Package

大人2名とお子様1名のbuffetがセットになった、  
小さなお子様連れのご家族におすすめのプランです。

12/1tue.~23wed.・12/26sat.~31thu. 120分制

大人2名+お子様 (小学生以下) 1名

平日 ¥18,000

土曜 12/20~23 ¥19,000

日曜 12/30, 31 ¥18,500

★特典内容

乾杯スパークリング  
あまおうシャンメリー360ml 1本 (ノンアルコール)  
家族写真サービス



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)



エドモントのケーキ&デリで、笑顔が輝くひとときを。

心を込めたパティシエとシェフの手仕事で、あなたの特別な瞬間を彩ります。



シャポー ノエル  
Chapeau de Noël

サンタの帽子をモチーフにした、シェフパティシエが贈る今年のスペシャリテ。バニラ香るアーモンドクリームのタルトにドーム状のバニラムースを重ね、中には甘酸っぱいチェリーのジュレを忍ばせました。

直径15cm ¥7,200

限定80台 / Special

## ローテローゼ

Rote Rose

一枚一枚のチョコレートを重ね、真紅のバラをモチーフにした、プレミアムなショートケーキ。乳脂肪分42%の北海道根釧地区のみの生乳を使用したなめらかでコクのある生クリームは、ミルクィながらすっきりとした味わいです。

直径 全体約15cm、ケーキ8cm  
¥6,000 ※2名様目安

限定50台 / Special





1.



2.



3.



4.

## クリスマスケーキ Christmas Cake

1. ノエル オペラカシス  
Noël Opéra Cassis  
18cm ¥6,000
2. いちごのショートケーキ  
Strawberry Shortcake  
直径15cm ¥5,200
3. ショコラ  
Chocolat  
直径15cm ¥5,200
4. ノエル モンブラン  
Noël Mont Blanc  
直径15cm ¥6,000

## シュトレン Stollen

6種のドライフルーツを自家製で仕込んだ伝統のシュトレンと、ベリーとナッツの食感がアクセントを添えるショコラシュトレンの2種類をご用意しました。

シュトレン ¥2,400    ショコラシュトレン ¥2,600  
Stollen                      Stollen Chocolat



## クリスマスデリ Christmas Deli

クリスマスの食卓を彩るホリデーメニュー。ご家庭でもホテルの味をお楽しみいただけます。



オードヴル盛合せ ¥7,200  
Assorted hors d'oeuvres  
ローストチキン ¥5,000  
Roast Chicken  
タルトオニオン ¥3,600  
Tart Onion  
お得なデリ3種セット  
Deli Trio Set ¥14,000

### ■クリスマスケーキ Christmas Cake

予約期間：～12/24thu.

販売期間：12/19sat.～12/25fri.

### ■シュトレン Stollen

予約期間：～12/24thu.

販売期間：11/16mon.～12/25fri.

### ■クリスマスデリ Christmas Deli

予約期間：お引渡しの4日前まで

販売期間：12/19sat.～12/25fri.



*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





### クリスマスプレシャスアワー Christmas Precious Hour

期間限定でシャンパン「ボメリー」を含むお好きなドリンク3杯と、ローストビーフプレートなど5種から選べる料理1品をご用意しました。早めの時間から楽しむ、クリスマスだけの贅沢なお得プランです。

¥6,500 1Food & 3Drinks  
12/1 tue. ~ 12/25 fri.  
17:30-20:30までのご来店限定

### 冬のおすすめカクテル 「アドラブル」

#### Recommended Cocktail "Adorable"

ホリデーシーズンを彩る、いちごのリキュールを使用したカクテル。様々なリキュールを用いながらも低アルコールで仕立てているので、どなたにもおすすめの一杯です。

¥2,000 12/1 tue. ~ 1/30 sat.



CAROUSEL

バー カルーザル Tel. 03-3237-1107  
17:30 - 23:00 (L.O.22:30) ※日曜・祝日休業



## INFORMATION

Stay 宿泊    ご予約・お問合せ    宿泊予約    03-3237-1111



パティシエ特製  
真紅のバラをモチーフとしたク  
リスマスケーキ「ROTE ROSE」&  
スパークリングワインで  
特別な時間を過ごす  
プレミアム・クリスマスステイ

12/19sat.~12/25fri.  
¥28,000~ (2名様利用時/1室あたり)



選べるパティシエ特製  
クリスマスケーキ付き宿泊プラン

ケーキはショートケーキとショコラの  
2種類からお選びいただけます。

12/19sat.~12/25fri.  
¥21,000~ (2名様利用時/1室あたり)



Banquet 宴会    ご予約・お問合せ    宴会予約    03-3237-1101 (日・祝休業)



クリスマスファミリーフェスタ  
～鉄道フェア2026～

鉄道にまつわる様々な企画を体験できるクリ  
スマスイベントを開催。サンタクロースも登場！  
毎回大好評で予約必須のイベントです。

12/20sun.

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。  
「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。