

本館B1F

鉄板焼 山彦

Teppanyaki YAMAHIKO
鉄板焼 山彦

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



季節の逸品 「焼ふぐの鉄板焼 酢橘添え」
Teppanyaki Grilled Fugu ¥3,000
冬の味覚のふぐを鉄板でお焼きし、酢橘を添えてさっぱりとお召し上がりいただけます。
11:30-14:30 / 17:30-21:30 ~2025.2/28 fri.



Seasonal Parfait
季節のパフェ



いちごパフェ Strawberry Parfait
単品¥2,600 セットドリンク付き¥3,000
どこを食べてもいちごの魅力が広がるパフェにアーモンドチュールやホワイトチョコレートを華やかにトッピングしました。ひと足早い春の香りをお楽しみください。
平日 14:30-17:30 土日・祝日 14:30-17:00
2/1sat.-3/16sun.
ダイニング・カフェ ベルテンポ
Dining Cafe BELTEMPO



季節の逸品 「鮪贅沢巻き」
Tuna luxury roll ¥3,000
大トロ、中トロ、赤身を一本に合わせた贅沢な巻物。やっこネギと大葉がアクセントとなり、鮪の豊かな風味を一層引き立てます。
11:30-14:30 / 17:30-21:30 ~2025.2/28 fri.

本館B1F

鮪 海彦

Sushi UMIHIKO
鮪 海彦

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



Information

Wedding ウェディング



大手結婚式口コミサイト「みんなのウェディング」ランキング
口コミNo.1のおもてなしウェディング

2024年東京駅・皇居周辺エリアの「ゲスト満足度ランキング」第1位!
2023年東京駅・皇居周辺エリア「料理部門」第1位!
2015年~2023年 東京都各種ランキング 9年連続受賞

試食&会場見学ができる内容充実のスペシャルフェアを開催中♪
○ご予約・お問合せ 婚礼予約 03-3237-1122

Banquet 宴会



2025年にご卒業を迎える皆様に
~謝恩会・卒業パーティプラン~

○ 2025/2/1(土)~3/31(月)
○ [料理]お一人様 ¥8,500~ [ドリンク]お一人様 ¥1,500~
※料理プランとドリンクプランをお好みで組み合わせてご利用いただけます。

はばたきの日にふさわしい印象的な時間を演出いたします。“食のエドモント”と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひと時をお過ごしください。

○ご予約・お問合せ
宴会予約 03-3237-1101(日・祝定休)

Stay 宿泊



シンカリオンコラボレーションルーム第3弾

○ ~2025/2/28(金)
○ ¥15,400~(4名様利用時/1名様あたり)
※朝食付き

ホテルの部屋が「シンカリオン チェンジ ザワールド」の世界に変身

○ご予約・お問合せ
宿泊予約 03-3237-1111

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



〒102-8130
東京都千代田区飯田橋3-10-8
https://edmont.metropolitan.jp



ホテルメトロポリタン エドモント

edmont
Express
1,2 2025



だから「冬」はおいしい
寒さに負けまいと
野菜たちは糖を蓄え
魚たちに脂が乗る

※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。



青森の豊かな味覚を味わいながら、冬ならではの贅沢なひとときを



ディナーbuffet 「青森フェア」
Aomori Fair Dinner Buffet

豚肉とりんごをじっくり蒸し焼きにした「青森県産豚肩ロースとりんごのポットロースト風」、海鮮を彩り良くビンに詰め込み酢飯にのせて井ぶりとしていただく「ビン丼」、香り高い野菜をエスプーマ（泡状）にして鮑や帆立と共に頂く「青森県産野菜のエスプーマ」など、青森県の自然が育んだ食材をふんだんに取り入れたディナーbuffetです。

120分制	平日 17:30 - 21:00 (土日祝 17:00-)	
大人	Adult	¥6,500
シニア (65歳以上)	Senior	¥5,700
お子様 (小学生)	Child	¥3,500
幼児 (4~6歳)	Young Child	¥2,300

フリードリンクプラン プラス ¥3,300
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

East Wing 1F

BEITEMPO
dining cafe

Dining Cafe BELTEMPO
ダイニング・カフェ ベルテンポ

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



青森フェア「平川会席」
Aomori Fair Hirakawa Kaiseki
¥13,000

せんべい汁や貝焼などの郷土料理をはじめ、青森サーモンやしじみなど青森の食材を使用した魅力満載の会席をお楽しみください。

17:30 - 21:30 (会席 L.O.20:00)



青森フェア「アオモリシードル」
Aomori Fair Aomori cider

アオモリシードル スタンダード
(200mlボトル) ¥2,500
100% 青森県産のりんごを使用。甘みと酸味のバランスがよく、洗練された味わいをお楽しみください。

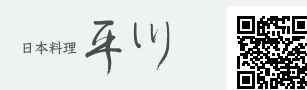
アオモリシードル アップルソーダ
(ノンアルコール) (200mlボトル) ¥2,000
青森県産のジョナゴールド100%で作られた、酸味と甘みのバランスの良いアップルソーダです。



青森フェア「陸奥八仙飲み比べセット」
Japanese Sake Tasting set <Mutsu Hassen>
(八戸酒造株式会社/八戸市)

45ml×3種 ¥1,800
・赤ラベル特別純米 ・ピンクラベル吟醸
・芳醇超辛純米 生原酒

本館B1F



Japanese Cuisine HIRAKAWA
日本料理 平川

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



青森フェア 日本酒
「田酒」

Japanese Sake <Denshu>
(株式会社西田酒造店/青森市)

1合 ¥2,500
四合瓶 ¥9,000

青森県産酒造好適米【華吹雪】を使用した地酒の銘品をご用意しました。辛口ながらコクがあり、飲み飽きしないすっきりとした味わいです。

※数量限定



プレシャスアワー Precious Hour

¥5,500 【ドリンク3杯】+【料理1品】
17:30-20:30までの入店

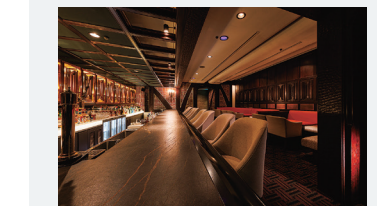
青森県産の食材を活かした豚バラと黒にんにくのシーザーサラダ風、帆立貝のガーリックピッツァなど、豊かな味わいが楽しめる5種類のフードからひとつと、お好みのドリンク3杯をお楽しみいただけるセットメニューです。

本館B1F



Bar CAROUSEL
バー カルーゼル

17:30 - 23:00 (L.O.22:30)
※日曜・祝日定休
Tel. 03-3237-1107



Valentine's Day 2025

2/1sat. - 2/14fri.



サバランショコラ (ピース)
Savarin au Chocolat ¥850
くちどけの良いチョコレートクリームの中に、ラム酒を使い柑橘風味のしっとりした食感のサバランを閉じ込めたハート型のケーキです。



ザッハトルテ (ホール)
Sachertorte ¥3,000
杏子ジャムの程よい酸味とチョコレートの甘さのバランスが絶妙なチョコレートづくしのケーキ。しっとりとした中身と滑らかな外側のチョコレートが調和し、紅茶との相性も抜群です。



ブリオッシュ・オ・ショコラ
Brioche au Chocolat ¥480
しっとり焼き上げたブリオッシュ生地に、ヴァローナ社のチョコレートを使用した甘めのチョコレートクリームをたっぷり絞りました。アーモンドスライスのサクサクな食感も楽しめます。

East Wing 1F



bread and sweets Pâtisserie Edmont
パティスリー エドモント

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

