



爽秋 in edmont

この秋、エドモントは「美」と「健康」に効く味わいをお届けします。栄養価が高いキノアを使ったサラダや野菜たっぷりの水餃子、季節野菜のアヒージョなどベルテンボは、カラダも喜ぶ美味しさを揃えています。また、日本料理「平川」ではきのこや根菜などの秋の優しい味わいあふれるランチコースもおおすすめです。エドモントで、爽やかな秋をお楽しみください。



Stay

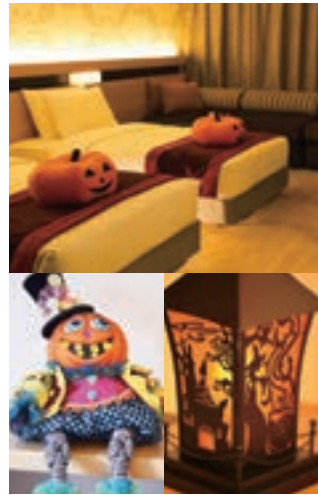
宿泊

1日1室限定 ハロウィンデコレーションルーム 宿泊プラン

かぼちゃのお化けたちがにぎやかにお迎える、ハロウィン仕様の特別ルームにお泊りいただける宿泊プランです。2～4名様でお泊りいただけるファミリールームが、1日1室限定でスペシャルなハロウィンルームに大変身!ホテルでハロウィン気分を満喫しよう!

○10/1(月)～10/31(水)
○1室2名様利用時 ¥18,600より

○ご予約・お問合せ:宿泊予約
03-3237-1111(代表)



Hotel Information

Banquet

宴会&ケータリング

懇親会や祝賀会、
歓送迎会など、
エドモント自慢の料理と
楽しいひとときを。

最大350名様 の立食パーティから少人数のご会合まで、多様なニーズにお応えする大中小の宴会場をご用意しております。また、周年記念や学校行事など、ホテルの味とサービスをお届けするケータリングサービスもご利用いただけます。

○ご予約・お問合せ:宴会予約
03-3237-1101



Restaurant

レストラン

日本料理「平川」 七五三祝いプラン

お客様の健やかな成長を祝う、七五三プランをご用意いたしました。ご家族の大切な思い出を綴る七五三をエドモント自慢の料理により一層盛り立てます。

○10/1(月)～11/30(金)
○大人¥9,000 お子様(3～7歳)¥4,000
○ランチ 11:30-14:30(L.O.14:00)
○ディナー 17:30-21:30(L.O.21:00)

●特典
①個室使用料を無料
②七五三祝いケーキ(生ショートケーキ4号・12cm)を1台プレゼント
③ワンドリンクサービス

○ご予約・お問合せ:日本料理「平川」
03-3237-1111(代表)



Wedding

ウエディング

フルコース試食付き! ウエディング体験ツアー

9/2(日)、17(月・祝)
10/8(月・祝)、21(日)

「食のエドモント」自慢の婚礼メニューフルコースを特別価格でご試食いただけるスペシャルフェア。クチコミでも大人気のフェアです。そのほかの日程でも、ご相談会を随時開催中!お気軽にお問合せください。

○ご予約・お問合せ:婚礼企画
03-3237-1122



JRホテルメンバーズ

JRホテルメンバーズに2018年6月「JR西日本ホテルズ」が加わり、おトクにご利用いただけるエリアが拡大。ますます便利に!

エドモントにてご利用いただいた場合、ご利用料金100円(税別)につき「宿泊5ポイント」、「レストラン10ポイント(※バティスリーエドモントは3ポイント)」のJRホテルメンバーズポイントが貯まります。



やすらぎと華やぎが出会う場所。

人や食、街、そして、まだ見知らぬ魅力のある歴史や文化、ものづくり、自然の素材などその土地、そして東日本の上質な息吹を体感できるホテル。お客さまに寄り添う。人と人の心がふれあうおもてなし。その土地の選りすぐりの素材を取り入れ料理人の感性と技で仕上げた、記憶にのこるお料理の数々。あたたかく穏やかな時の流れとともに、さりげない発見と喜びにつつまれる空間。訪れる人のたいせつな旅や心が華やぐ上質なひとときをお届けします。



edmont.co.jp

次号はクリスマス号を予定しております。



2018年10月から「ホテルメトロポリタン」のブランドロゴとコンセプトが変わります。





しらたきとカラスミの冷製パスタ風



キヌア クスクス 彩り野菜のサラダ



アサイーとベリーのみーヌ サクロジュレ



ピーズと豆乳の冷製スープ



野菜入り水餃子



小海老とアワカドのサラダ マンゴーヨーグルトソース



鶏肉と野菜の豆乳鍋



季節野菜のアヒージョ



フルーツピザ

9/1(土)～9/30(日)

ディナーbuffet
～ビューティー & ヘルシー～

ローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァなど、人気のシェフのライブパフォーマンスメニューをはじめ、オードヴルや生ハムなど、ワインに合う料理も含めた約 60 種類のラインナップを取り揃えています。9 月は「キヌア クスクス 彩り野菜のサラダ」や「ピーズと豆乳の冷製スープ」など栄養成分がたっぷりの食材をふんだんに取り入れた料理が並びます。

○平日 17:30-21:00(土・日・祝日 17:00-) ○120分制
○大人¥4,900 シニア(65歳以上)¥4,200
お子様(4歳～小学生)¥2,600
○フリードリンクプラン プラス¥2,600

Chef's
Special

八海山サーモンのミキユ
ミルフィユ仕立て

○10/1(月)～11/30(金)
○¥1,800



シェフのおすすめメニュー

料理長 千葉 大城(ちば だいしる)が
おすすめのアラカルト料理を季節の
移り変わりとともにご用意しています。

○11:30-22:00(L.O.21:30)

Bread
and Sweets

秋のおすすめ
デザート&パン

9/1(土)～10/31(水)



パティスリーエドモント
8:00-19:30



ザクロとオレンジの
ヴェリーヌ

¥420

旬の果実、ザクロの甘酸っぱさに
オレンジのパンナコッタを合
せたさっぱりとしたジュレです。



アサイーとベリーのタルト ¥520

ヘーゼルナッツの香るタルトの上に、
ベリーのコンポートをしきつめ、アサ
イとブルーベリー入りのムースと合
せた色鮮やかなケーキです。



シリアル
ブルーチーズ ¥260

香ばしいパン生地にブル
ーチーズを閉じ込め
て焼上げました。



ブルーン ココア
プール ¥230

ココア生地のパンに
たっぷりのブルーンを
練り込んだハードパン。
オレンジピールをアク
セントに焼上げました。

Bar

秋のおすすめ
カクテル

9/1(土)～9/30(日)

バー「カルーザル」
17:30-23:00
(L.O.22:45)
日曜・祝日定休



そよ風 ～Breeze～ ¥1,200

薬草系リキュール特有のすっきりとい
た飲み口と、きゅうりシロップの味わい
が、食欲を増進させてくれます。お好
みでわさびとともに楽しめください。
また、ベルテンボ、平川でもご利用い
ただけます。

「美」のため「健康」のための、 美味しさが集う秋。

厳しい夏の暑さで疲れた身体を癒し、内側から元気にキレイになるよう、「食」を大切にしたい秋。エドモントは、健康維持や美容に役立つ成分を豊富に含んだ食材をたっぷりと取り入れたメニューをお届けします。



ダイニング・カフェ「ベルテンボ」 6:30-22:00 (L.O.21:30)

buffetでモリモリ。
「美」と「健康」をゲット！

平日限定

秋の女子会プラン ¥4,900

9月の平日限定で女性グループにおすすめのディナーbuffetプランをご用意しました。ソムリエが厳選したロゼスパークリングワインやカシスとベリーを使用したノンアルコールカクテルからお好きな1杯をお選びいただけます。また、時間無制限の嬉しい特典付きです。



ディナーbuffet + ウェルカムドリンク

○9/3(月)～9/28(金)の平日限定
○大人¥4,900 ※4名様より
○ウェルカムドリンク付き
(ロゼスパークリングワイン／赤ワイン／白ワインまたは
ノンアルコールカクテル「トワイライト」からお好きな1杯)
○時間無制限(17:30-21:00の間)

秋のノンアルコールカクテル
「トワイライト」

アルプスの天然水が生んだ自然素材
のカシスシロップを使用し、クランベ
リーや紅茶の色味で華やかさを演出
したノンアルコールカクテル。

○9/1(土)～10/31(水)
○¥950



ディナーbuffetを
もっとお得に！



日本料理「平川」 鉄板焼「山彦」 鮎「海彦」
○ランチ 11:30-14:30(L.O.14:00) ○ディナー 17:30-21:30(L.O.21:00)

栄養たっぷりの秋の味わい。
和食でやさしくしみわたります。

山彦／ランチ&ディナー

秋のこのホイル焼

秋の王様「松茸」をはじめ全6
種類のきのこをご用意しました。
バーニャカウダソース、岩塩、
醤油の3つの味わいをお好み
で堪能ください。

○9/1(土)～11/30(金)
○¥1,600



秋のこのホイル焼



秋の美食ランチ

山彦／ランチ 秋の美食ランチ「健 美」

はじめに無農薬で育った雪下人蔘ジュースをゴクッと。ボリューム満点の
秋鮭は柚子と出汁の効いた優しい味わいのソースとともに。メインは低
カロリーの牛フィレ肉をご堪能いただく健康志向のランチです。

○9/1(土)～10/31(水) ○¥4,500 雪下人蔘ジュース1杯付き



レディースランチ

平川／ランチ

陽 向 ひなた ～秋の優しい息吹を感じて～

胡麻豆腐や雑穀米、舞茸、梅干しなど、健康維持に役立つ食材
を和食ならではの技巧を凝らした料理でお楽しみいただけます。
食後は一口サイズのデザート6種類と抹茶で心からホッとできる
時間をお過ごしください。さらに嬉しい1ドリンク付きです。

○9/1(土)～10/31(水)
○個室の場合(4名様より) ¥5,000 1ドリンク付き、個室料含む
ホール席の場合(1名様より) ¥4,500 1ドリンク付き

平川／ディナー

秋のせいろ蒸し

きのこや根菜など秋の野菜や豚肉の旨みを存分に引き出してく
れるせいろ蒸し。塩、ポン酢、チーズだれの3種の味わいをお楽
しみてください。

○9/1(土)～11/30(金) ○¥3,500

海彦／ランチ

レディースランチ「月 姫」

雲丹やいくら、穴子を見た目も可愛い小鉢で、デザートはブル
ブルの手作りわらび餅を黒蜜とともに。どの料理も小ぶりで食
べやすく仕上げた女性におすすめの期間限定ランチです。

○9/1(土)～10/31(水) ○¥5,300



秋のせいろ蒸し(2人前)



dining cafe
BELTEMPO ダイニング・カフェ「ベルテンボ」



ハロウィーンファミリープラン ○10/1(月)～10/31(水)

大人2名とお子様1名がセットになった、小さなお子様連れに嬉しいお得なプラン
です。お子様には、ハロウィーン期間限定のデザート「お化けかぼちゃのシューク
リーム」が作れる「ちびっ子パティエプレート」のサービスや、ご家族の記念写真
サービスなど特典が満載です。

ディナーbuffet + 記念写真 + ちびっ子パティエプレート
「お化けかぼちゃのシュークリーム」

3名様(大人2名+お子様1名)	追加料金
¥10,800(通常¥12,400)	大人¥4,400 シニア¥3,700 お子様¥900

※基本人数を含む10名様までご利用いただけます(追加7名様まで)。
※お子様(4歳～小学生)



パティスリーエドモント



かぼちゃの
モンブラン

秋のおすすめケーキ
～ハロウィーン～

滑らかなチョコレートムースを開
じ込めた可愛らしい黒猫のド
ームショコラとなつぷりのかぼ
ちゃクリームを敷き詰めたモン
ブランをご用意しました。

○10/1(月)～10/31(水)
○黒猫のドームショコラ ¥450
かぼちゃのモンブラン ¥550



かぼちゃとさつま芋の
マフィン

秋のおすすめパン
～ハロウィーン～

かぼちゃのマフィン生地にさつま
芋の甘露煮を散りばめたマフィンと、
黒ゴマをたっぷり練り込んだパン
生地に、さつま芋の甘露煮を包んで
焼上げたパンをご用意しました。秋の
味わいをたっぷりどうぞ堪能ください。

○10/1(月)～10/31(水)
○各¥220