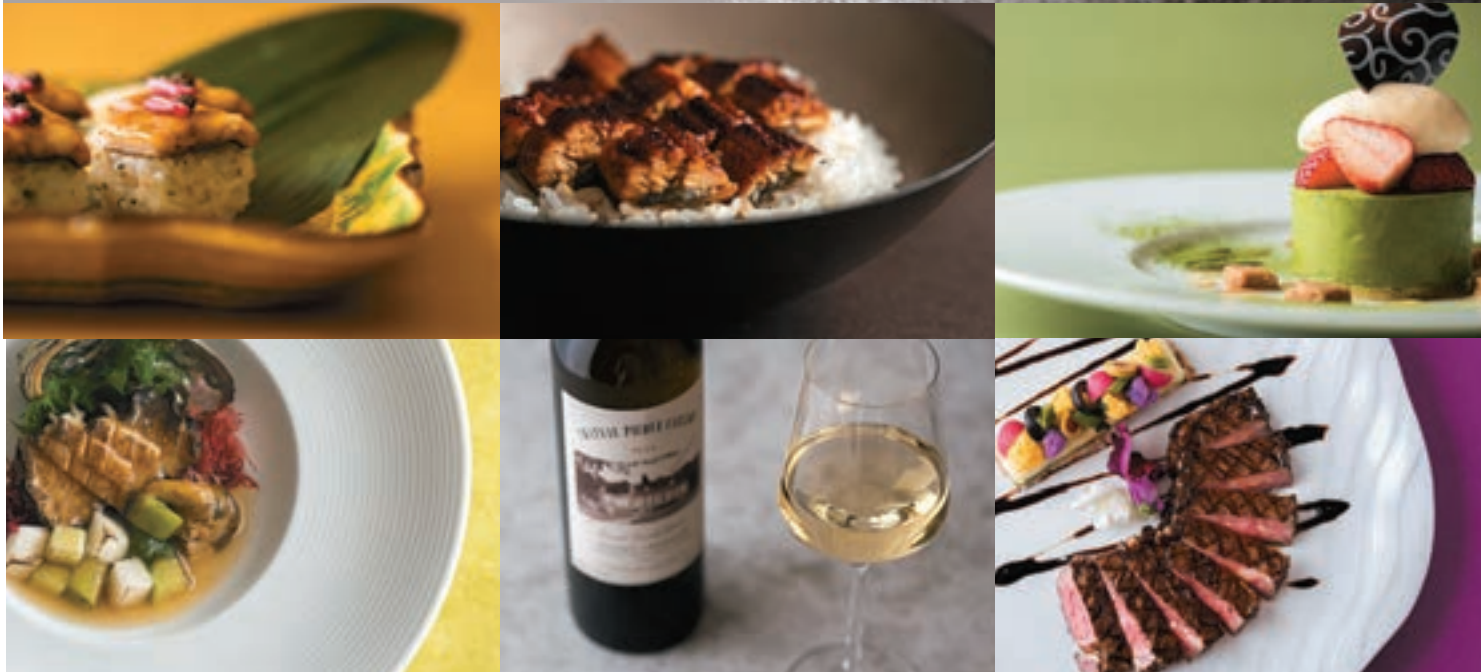


薫風 in edmont

青葉若葉を吹きわたる、初夏の風。
そんなこの季節、
夏に向かってその旨味を増す「鱧」はいかがでしょう。
日本料理「平川」では、
一品料理でも鰻料理をご用意しています。
爽やかな冷酒を合わせて、
ひと足早い夏を感じるひと時をお楽しみください。



あらためまして、エドモントです。

結婚相談所

料理とワインの美味しい組み合わせを
マリアージュといいます。

「結婚」という意味のフランス語。

そんな、料理と相性のいい結婚相手である
ワインをご提案するのがソムリエのお仕事。
でも、たまにはちょっと冒険してみませんか。
そんな時はエドモントのソムリエたちに
気軽に声を掛けてみてください。

「このお料理には、何がおすすすめ？」と。

初めての品種との出会いや、
意外な組み合わせなど
きっと新しい発見や、
驚きの出会いが待っています。

A slice of Edmont

そんな時も、エドモント

Hotel Information

Stay

宿泊

神楽坂&パワースポット
巡りにぴったり！
女子旅に嬉しい7つの
特典付き宿泊プラン

飯田橋・神楽坂エリアは、東京大神宮をはじめ
としたパワースポット巡りや神楽坂の小道探索
がおすすめ。東京大神宮とコラボしたオリジナ
ルミニクリアファイルなど、7つの特典が付いた
女子旅や、母娘旅にぴったりのプランです。

○～6月30日(土)
○1室¥10,700より(1名利用時)
1室¥14,200より(2名利用時)

○ご予約・お問合せ: 宿泊予約
03-3237-1111(代表)



Banquet

宴会&ケータリング

歓迎会や暑気払いなど、
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

「栃木」の味覚を満喫！
産地と技の饗宴「栃木フェア」

那須連山・日光連山を水源とする、肥沃な大
地に恵まれた栃木県。ゆばや美しゃも、ヤシオ
ポーフをはじめ、豊かな農産物が育まれていま
す。そんな栃木県産の新鮮な食材たちを使っ
た「栃木フェア」を開催します。栃木の郷土料
理やシェフが技巧を凝らして仕上げた料理の
数々をご堪能いただけます。

○～5月31日(木)
○ダイニング・カフェ「ベルテンポ」
日本料理「平川」/バー「カルーザル」

○ご予約・お問合せ: 各レストラン
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

5/13(日)、27(日)
6/10(日)、24(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。クチコミでも大好評の
人気No.1フェアです。そのほかの日程も、
ご相談会など随時開催中!お気軽にお問
合ください。

○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！

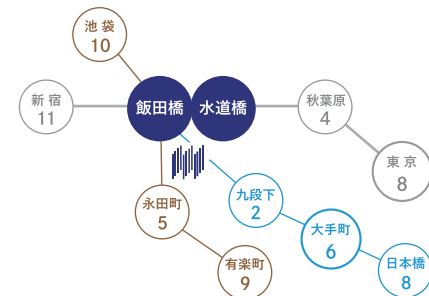
エドモントにてご利用いただいた場合、ご利用料金100円(税別)
につき「宿泊5ポイント」、「レストラン10ポイント(※バティスリー
エドモントは3ポイント)」のJRホテルメンバーズポイントが貯まります。



どこへ行くのも帰るのも便利なアクセス

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三丁目10番8号
TEL 03-3237-1111(代)



飯田橋駅・水道橋駅より徒歩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

※料金には10%のサービス料、及び消費税が含まれております。ただし「ベルテンポ」のアフウェと「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。

edmont.co.jp

次号は7・8月号を予定しております。

ENJOY
TOKYO
EDMONT!

ディナーで満喫、初夏のブッフェ。

お子様にも人気のバリエーション豊かな定番メニューに加え、ワイン好きのシェフたちが作る、ワインによく合うメニューが勢ぞろい。



ディナーブッフェ

5/7(月)～6/30(土)

ローストビーフやにぎり寿司、窯焼ピッツァなど、人気のライブパフォーマンスメニューをはじめ、オードブルや生ハムなど、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。
○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

スペシャルティ 1

アングス牛のグリル チミチュリソース

肉厚かつ柔らかくジューシーなアングス牛を、オリーブオイルをベースにハーブやスパイスを効かせた柔らかな酸味のチリソースでお楽しみください。

dining cafe
BELTEMPO
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

スペシャルティ 2

鯛のロースト タブナードソース

鯛のローストを、オリーブやアンチョヴィをふんだんに使った南仏プロヴァンス地方の伝統的なソースとともに召し上がってください。

6月はさらにおトク!

エドモント開業月記念

毎日

ディナー
ブッフェに
スペシャルティ
登場!

Specialité

スペシャルティ 3

舌平目のムニエル きのこクリームソース

ホロっとくずれる柔らかい身質、あっさりとした自身が特徴の舌平目をムニエルにしました。きのこの風味が満載のクリームソースとの相性がぴったりです。

スペシャルティ 4

塩麹でマリネした 金華豚の燻製ピンチョス

3～4時間程度煮込んだ柔らかい金華豚を燻製にし、味も香りも豊かに仕上げました。季節の野菜とともに一口サイズでご堪能いただけます。

平日

は、もっとおトク!

6/1-15の平日限定で 和牛のしゃぶしゃぶ
6/18-29の平日限定で ぶりのしゃぶしゃぶ
が登場!



鰻、こち、鰯、太刀魚など
夏まじか、今こそ
美味しさです。

春から夏へ、海の幸、山の幸もその装いが変わります。
日本酒やワインとともに、走りの夏をお楽しみください。

日本料理「平川」 鉄板焼「山彦」 鮨「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)

平川/ランチ 土日祝限定 夏の特別料理 鰻のひつまぶし御膳

1度に3度の味が楽しめる鰻のひつまぶし御膳。まずはそのまま鰻の味を、次にとろろを混ぜて、最後にお茶漬けでお召し上がりいただくのがおすすめです。
○6/2(土)～8/26(日)の土日祝限定 ○¥4,300

平川/ディナー

特別会席「朱雀」

鰻、こちをはじめ、鰯、万願寺唐辛子など、夏の旬味を料理長 柏原喜光(かしわばら よしみつ)が時季の感と技で仕立てた特別会席です。
○6/1(金)～8/31(金)
○¥15,000 ※要予約
(3日前までにご予約ください)
※2名様より承ります。



平川/ディナー

夏の特別料理 鰻

夏の風物詩とも言われている鰻。柔らかくてあっさりとした味わいの鰻をお楽しみいただける料理長おすすめの逸品料理を4品ご用意しました。
○6/1(金)～8/31(金)



鰻小袖寿司 ¥2,500

鰻つけ焼 ¥1,800

鰻ざく ¥1,800



利き酒師おすすめ日本酒

初夏におすすめの日本酒をご用意しました。爽やかな香りとフレッシュ感のある酸味をテーマに、冷やしてすっきりとした味わいでお楽しみいただけるラインナップです。



初夏のワインインヴィテーション
ソムリエが厳選した辛口タイプの白ワインを月替りでご用意します。

Wine Experience



ベルテンポ マネージャー
ソムリエ
佐藤 順一



初夏のワインエクスペリエンス

グラスワインをお好きなだけお楽しみいただけるお得なプラン。スパークリングワインからデザートワインまで初夏の爽やかなイメージをもとに揃えた約12種類からお楽しみいただけます。料理との相性など、お気軽にスタッフまでお尋ねください。
○5/1(火)～6/30(土) ○11:30-21:30 ○¥3,300

Chef's Special



シェフのおすすめメニュー

料理長 千葉 大城(ちば だいしろう)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)

海の幸のジュレと カリフラワーの ムースのサラダ仕立て

○6/1(金)～7/31(火)
○¥1,800

Tea Time Dessert

抹茶のムース パニライス添え(5月) 2種のメロンパフェ(6月)

季節のフルーツやパティシエ特製のデザートなどをお楽しみいただけるティータイム限定スイーツ。5月は京都宇治の小倉山抹茶のムースが、6月は2種類のメロンをふんだんに用いたパフェが登場します。

○5/1(火)～6/29(金)の平日限定
○14:30-17:30

5月 抹茶のムース
パニライス添え
○¥1,200



6月 2種のメロンパフェ
○¥2,400

初夏のおすすめケーキ&パン



フォレ ノワール

○¥550 ○5/1(火)～6/30(土)

チョコレートのスポンジケーキと生クリームのに、キルシュ漬けたチェリーをサンドしました。少しお酒の効いた大人向けのケーキです。



ミラベルのデニッシュ

○¥280 ○5/1(火)～6/30(土)

香りが良く甘みが強いミラベル(西洋すもも)を、バターの風味が豊かでサクサクな食感のデニッシュ生地とともに召し上がってください。



ランチ 山吹



ディナー 山彦

山彦/ランチ 山 吹

生薬の風味が効いた濃厚なソースで味わう太刀魚のソテや、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。デザートは、旬のチェリーを用いたタルトを爽やかなシャーベットとともに召し上がいただけます。

○6/1(金)～8/31(金) ○¥4,800

○メニュー サラダ/太刀魚のソテ/焼野菜/アメリカ産牛サーロイン100g
またはオーストラリア産牛フィレ100g/ご飯 味噌焼 香の物/チェリーのタルト シャーベット

山彦/ディナー 山 彦

すずきのマリネは塩で締め、ライムの香りを添えて夏向きに。鰻の鉄板焼は冬瓜や出汁、醤油などを用いて和風のアレンジに仕上げました。メインの黒毛和牛を含む全6品のコースです。

○6/1(金)～8/31(金) ○¥12,000

○メニュー すずきのマリネ/鰻の鉄板焼/焼野菜/黒毛和牛サーロイン100g または フィレ70g/ガーリックライス または ご飯 味噌焼 香の物/デザート