盛夏 in edmont

今年の夏は、旬のメニューに合わせた
ドリンク類を一段と充実してお届けします。
ベルテンポのディナービュッフェでは
生ビールを使った7種ものカクテルが新登場。
また、日本料理「平川」では、
オンザロックで味わう日本酒や
若い白桃の香りのシャンパンなど、
夏の美味しさをより一層引き立てます。

あらためまして、エドモントです。

本日は八・五秒

開業以来三十三年。
不動の人気の「マウンテン」。
ふんわりと焼きあがった山型デニッシュです。
その人気の秘訣は、焼いた後のひと工程。
レモンとブランデー入りのシロップに
どっぷりと数秒間浸します。
その時間は、気温や湿度で
毎日微妙に変わります。
この独特な食感のしっとりデニッシュは
税込み一七〇円でお楽しみいただけます。

A slice of Edmont
そんな時も、エドモント

Hotel Information

Event イベント

第 18 回エドモント　夏まつり 2018

楽しいイベント、
おいしいお料理が盛りだくさんの
毎年恒例イベントを今年も開催!

大宴会場にやぐらが登場!
盆踊りやサンバでみんなでワイワイ!
他にもホテル自慢の料理が屋台風に並び、
キッズコーナーも充実!
さらに会津から直送の新鮮野菜や物産品の販売も行います。

○8/6(月) 18:00-21:00
○¥5,500(前売り¥5,000) ※17枚綴りのチケット制

○ご予約・お問合せ:宴会予約
03-3237-1101

Banquet 宴会&ケータリング

サマーパーティプラン
6/1(金)~9/30(日)

納涼会や暑気払いなど、夏のお集まりにエドモントのサマーパーティプランで楽しいひとときはいかがですか。エドモント自慢のブッフェとフリードリンクがセットになったお得な3つの料金(¥8,000、¥8,500、¥11,500)をご用意しております。20名様のご宴会から350名様の立食パーティまで、幅広いシーンでご利用いただけます。

○ご予約・お問合せ:宴会予約
03-3237-1101

Wedding ウエディング

半年に一度のグランドウエディングフェア
7/16(月・祝)

模擬挙式をはじめ、ウエディングコンシェルジュとの相談会や試食会、テーマにあわせてコーディネートした会場などエドモントウエディングのすべてを1日でご体験いただける内容充実のフェアです。

フルコース試食付き!
ウエディング体験ツアー
7/7(土)、22(日)、8/4(土)、19(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

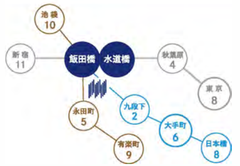
JRホテルメンバーズに2018年6月「JR西日本ホテルズ」が加わり、おトクにご利用いただけるエリアが拡大。ますます便利に!

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(※パ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」のブッフェと「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せん。
※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。

ホテルメトロポリタン エドモント
edmont EXPRESS
2018 7 8

dining cafe
BELTEMPO
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

Edmont's Summer Festa!

カラフル夏野菜の、パワフル夏ブッフェ。

エドモントのレストランが夏を楽しく、美味しく満喫できるメニューやプランをご紹介！

夏野菜のマリネ

夏のディナーブッフェ　7/1(日)～8/31(金)

夏のディナーブッフェは、自慢の冷製オードヴルコーナーが充実。夏野菜をふんだんに取り入れた夏バテ防止にぴったりな料理の数々が並びます。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も。

○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

メカブとタコのサラダ

マグロとサーモンのセビチェ

クリームチーズとパイナップルのタルト ミント風味

3種の冷製スープ

氷がしきつめられたアイランドコーナーに
夏のおすすめオードヴルが並びます。

ディナーブッフェをもっとお得に！

3つのおすすめプラン
7/1(日)～8/31(金)

サマーパーティプラン

仲間との納涼会にぴったりの4名様以上でご利用いただけるお得なプラン。フリードリンクアイテムにハイネケンの生ビールや生ビールカクテルも登場します。
※要予約　※4名様より

ディナーブッフェ ＋ フリードリンク

○¥6,600(通常¥7,500)

フリードリンクアイテム：●生ビール3種(キリン一番搾り／キリンハートランド／ハイネケン)　●生ビールカクテル7種(レッドアイ／カシスビア／カンパリビア／ミントビア／エルダービア／カルピスビア／ビアスプリッツァー)　●ワイン(赤・白)、ウィスキー、焼酎、日本酒、梅酒、カクテル、ソフトドリンク各種

生ビールを使った7種ものカクテルが新登場

ファイナルサマー特典　8/20(月)～31(金)　¥6,300

平日限定　サマードリンク付きプラン

夏季限定ドリンクからお好きな1杯をお選びいただける平日限定のお得なプラン。
※要予約

ディナーブッフェ ＋ 1ドリンク(生ビール、生ビールカクテル、しおサイダーよりお好きな1杯)

軽く1杯だけ飲みたい方にぴったり

○平日限定 ¥5,200(通常¥6,100)

ファイナルサマー特典　8/20(月)～31(金)の平日限定　¥4,800

ファミリープラン

家族で過ごす夏休み

大人2名様とお子様1名様分がセットになった小さなお子様連れにうれしいおすすめのプランです。お子様にはオリジナルのケーキが作れる「ちびっ子パティシエプレート」や家族との記念写真など特典が満載です。※要予約

ディナーブッフェ ＋ 記念写真 ＋ ちびっ子パティシエプレート

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)

ファイナルサマー特典　8/20(月)～31(金)の平日限定　お子様1名追加無料!!

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)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)

シーフードのレモンジュレ
クレープで巻いたサラダ
パッションフルーツドレッシングを添えて
○8/1(水)～9/30(日)
○¥1,800

Chef's Special

Tea Time Dessert

ティータイムデザート
「桃とシャインマスカットのパフェ」

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。7月から8月は桃とシャインマスカットをふんだんに用いたパフェが登場します。

○7/2(月)～8/10(金)の平日限定
○14:30-17:30
○¥2,200

Summer Drink

夏のおすすめドリンク

奥能登 地サイダー「しおサイダー」

能登の製塩技術で作られた塩を使い、夏らしいミネラル感いっぱいの爽快ドリンクをご用意しました。

○7/1(日)～8/31(金)
○¥900

ベルテンポオリジナルベリーニ

季節の桃に華やかなエルダーフラワーのリキュールと合せて仕上げたスパークリングワインカクテルです。

○7/1(日)～8/31(金)
○¥1,200

夏の美食とのマリアージュ

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)

夏の食材を使用した料理長渾身の前菜料理と、旨みを引き出す食前酒とのマリアージュをご紹介します。

(吟醸酒) 山車
純米吟醸 花酵母造り
あべりあの花 岐阜県

花酵母から産まれる豊潤で滑らかな味わい。平川では数えてオンザロックでおすすめします。力強い吟醸だからこその楽しみ方です。

○グラス　¥900
一合　¥1,900
四合瓶 ¥7,400

夏のおすすめシャンパン
アヤラ ブリュット マジュール

若い白桃のような香りと大柄で豊かな泡立ち。食前から食中でもお楽しみいただけるソムリエ厳選のシャンパンです。

○グラス ¥2,200
ボトル ¥13,000

平川／ディナー
夏 蓮 かれん

焼とうもろこしや鱧など、旬の食材を様々な技巧をこらして仕上げた前菜の盛合せをご用意しました。日本酒とのそれぞれの相性をお楽しみください。

○¥3,000
○長芋千切り／雲丹／会津地鶏照焼／焼とうもろこし／小肌鮨／鰻八幡巻／トマト甘酢漬け／枝豆塩茹で／谷中生姜／蒲板煎餅

山彦／ディナー
穴子の白焼 酢橘と柚子胡椒添え

ふっくらとジューシーに焼上げた穴子には、泡立ち豊かなシャンパンが相性抜群です。

○¥2,100

海彦／ディナー
鱧の湯引きと鰆の薄造り

夏ならではの一品料理とシャンパンを合せながらカウンターで料理長とともに美味しい旬のネタの会話をお楽しみください。

○鱧の湯引き ¥2,600
○鰆の薄造り ¥3,500

平川／ランチ
平川御膳

冬瓜やとうもろこしなど、夏の味わいや彩りを御膳形式でお楽しみいただける人気のランチメニューです。

○7/1(日)～8/31(金)　○¥3,800

平川・山彦・海彦／ディナー
おすすめデザート ピーチメルバ

柔らかく煮詰めた桃と、ひんやり冷たいヨーグルトアイスを甘酸っぱいフランボワーズのソースや焼飴菓子のパリッとした食感とともにご堪能ください。

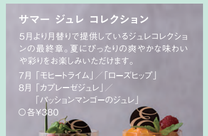
○¥1,600

Bread and Sweets

夏のおすすめ
デザート&パン
7/1(日)～8/31(金)

pâtisserie Edmont

パティスリーエドモント
8:00-19:30



サマー ジュレ コレクション

5月より月替りで提供しているジュレコレクションの最終章。夏にぴったりの爽やかな味わいや彩りをお楽しみいただけます。

7月「モヒートライム」「ロースヒップ」
8月「カプレーゼジュレ」／「パッションマンゴーのジュレ」
○各¥380

トロペジェンヌ

オレンジピール入りのブリオッシュ生地に爽やかなヨーグルトクリームとルビーグレープフルーツ&オレンジマーマレードをサンドしました。

○¥280

フォカッチャ チポーラ

ソフトなフォカッチャ生地にアンチョヴィと黒オリーブのソースを塗り、たっぷりの玉ねぎとバルジャーノチーズをのせ焼上げました。

○¥200

Bar

夏のおすすめ
カクテル&ウィスキー
7/2(月)～8/31(金)

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

オリジナルカクテル
「Clear Sky」／「Sunset」

夏の風物詩であるかき氷をカクテル風にアレンジしました。マスカットと桃の「Clear Sky」、パッションフルーツとパイナップル、マンゴーの「Sunset」の2種よりお選びいただけます。

「Clear Sky」
「Sunset」
○各¥1,800

サマー
マティーニ

桃やマスカットのフルーツを用いて夏をイメージしたオリジナルマティーニを2種揃ご用意しました。

「マスカティーニ」
「ピーチティーニ」
○各¥1,600

スモーキー
ハイボールウィスキー

スモーキーな香りのスコッチをソーダで割って。のどを潤すのにぴったりです。

○¥1,500