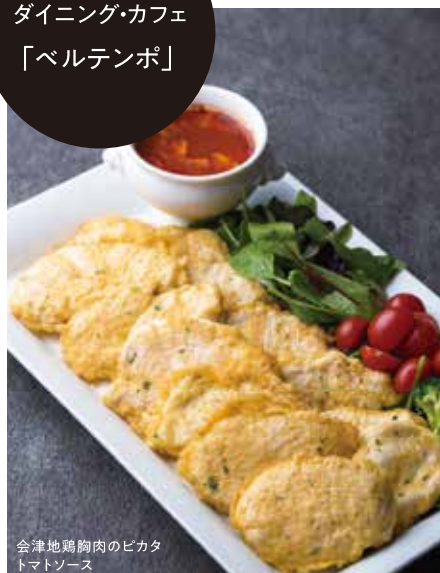


ダイニング・カフェ
「ベルテンポ」



会津地鶏胸肉のピカタ
トマトソース



会津健育豚の郷 豚肩ロースグリル



会津産べこの乳のピッツァマルゲリータ



マグロのメンチカツ 会津の柚子みそ添え



会津産べこの乳ヨーグルトと
マグロのヴェーリヌ



鯛のオープン焼 大葉みそだれ



会津馬肉の冷製しゃぶしゃぶサラダ



会津棒鱈のブランドド ミニトースト添え



会津地鶏ラーメン

ディナーbuffet

人気のローストビーフやにぎり寿司をはじめ、前菜からデザートまで約60種類のメニューが並びディナーbuffetに、会津の肉や野菜を取り入れた料理の数々が登場します。会津地鶏胸肉のピカタや会津馬肉の冷製しゃぶしゃぶサラダ、会津地鶏ラーメンなど、自然の恵みをたっぷり含んだ会津食材の魅力をご堪能ください。

○平日17:30-21:00 土・日・祝日17:00-21:00 ※120分制
○お一人様 ¥4,900 / シニア (65歳以上) ¥4,200 / お子様 (4歳~小学生) ¥2,600

○メニュー例

会津健育豚の郷 豚肩ロースグリル	マグロのメンチカツ
会津馬肉の冷製しゃぶしゃぶサラダ	会津の柚子みそ添え
会津産べこの乳ヨーグルトとマグロのヴェーリヌ	会津地鶏胸肉のピカタ トマトソース
会津棒鱈のブランドド ミニトースト添え	鯛のオープン焼 大葉みそだれ
会津車麩のチキン南蛮風	会津地鶏ラーメン ほか
会津産べこの乳のピッツァマルゲリータ	



ベルテンポシェフおすすめ「会津フェア」アラカルトメニュー

会津食材を用いてベルテンポのシェフが腕をふるった、期間限定のアラカルトメニューをご用意しました。



会津地鶏のソテ オリーブと野菜の軽い煮込み
シェリービネガー風味



帆立貝と根菜のサラダ仕立て
ピーツヴィネグレットと会津産べこの乳ヨーグルトソース

会津地鶏のソテ オリーブと
野菜の軽い煮込み
シェリービネガー風味

香り高い脂とコクのある旨味が特徴の会津地鶏を酸味の効いたソースとともにさっぱりとご堪能いただけます。
○¥2,200

帆立貝と根菜のサラダ仕立て
ピーツヴィネグレットと
会津産べこの乳ヨーグルトソース

色鮮やかに盛り付けた帆立貝と根菜を、低温ろ過濃縮による濃厚さが特徴の会津産べこの乳ヨーグルトソースにつけてお召し上がりください。
○¥1,800

※バー「カルーザル」でもご注文いただけます。

産地と技の饗宴
会津フェア



あかべえ ©tadabo

産地と技の饗宴

会津フェア

日本料理
「平 川」

〇11:30-14:30 (L.O.14:00)
〇17:30-21:30 (L.O.21:00)

edmont
RESTAURANTS & BAR NEWS
EXPRESS



平川御膳

季節の食材をお楽しみいただけるお屋のおすすめ御膳を、会津フェア特別メニューでご用意しました。会津地鶏や、会津野菜などを、日本料理ならではの様々な調理法でお楽しみいただけます。

〇11:30-14:30 (L.O.14:00) 〇¥3,800

猪口 三種盛合せ(会津地鶏 にしん山椒漬け そら豆腐)
御椀 筍わかめ
造り 海の幸盛合せ
煮物 蕪油揚げ含め煮 こづゆあん掛け
焼物 ぶりつけ焼 こんにゃく ふきのとう味噌田楽
揚げ物 会津地鶏 モッツアレラチーズ天麩羅
食事 がんこ米 香の物
デザート



陽 向 [2月限定]

乾杯のお飲み物や、プラン限定の特製デザート、食後の抹茶がついたプランです。お座敷個室でのお食事は、気の置けないご友人たちとの食事や小さなお子様連れにもおすすめです。

〇11:30-14:30 (L.O. 14:00)

〇個室(4名様より)¥5,000 テーブル席(1名様より)¥4,500
※各種割引の適用不可

〇特典・乾杯ドリンク(スパークリングワイン/
ノンアルコールスパークリングワイン/ビール/
ワイン/ソフトドリンク)
・プラン限定デザート膳
・お抹茶



会津地鶏わさび焼



会津健育豚の郷角煮



米粉うどん こづゆあんかけ



モッツアレラチーズ磯辺揚げ



にしん山椒漬け 玉子とじ



おすすめの地酒

利き酒師が選定した会津の地酒をお楽しみいただけます。
〇17:30-21:30 (L.O.21:00)

榮川 造り酒屋のゆず酒

爽やかなゆずの香りと酸味、そして純米酒のまろやかさやほのかな甘みを感じられる飲みやすいお酒です。
〇グラス ¥950

榮川 純米大吟醸

会津産美山錦を使用した、美山錦らしいキレのあるすっきりとした味わいの日本酒です。
〇一合 ¥2,300 四合瓶 ¥9,200

大吟醸 剣 末廣

白桃、プリンスメロンなどの香りに富み、豊潤でふくらみのある三味一体感ほ上品さを漂わせます。
〇一合 ¥2,800 四合瓶 ¥11,000

おすすめの逸品

会津の厳選された食材を用いて料理長がアレンジした料理をお楽しみいただけます。お好みに合わせてお食事や酒の肴にお召し上がりください。

〇17:30-21:30 (L.O.21:00)

・会津地鶏わさび焼 ¥1,800
・モッツアレラチーズ磯辺揚げ ¥1,600
・桜鍋 ¥2,000
・にしん山椒漬け 玉子とじ ¥1,500
・会津健育豚の郷角煮 ¥1,800
・米粉うどん こづゆあんかけ ¥1,500



屋台料理やイベントも盛りだくさん!

エドモント特製料理が屋台風に並び、さらに会津からご当地グルメがエドモントにやってきます。会津特産品の産直市や抽選会などをお楽しみいただけます。

〇ホテルメトロポリタン エドモント 本館 2階 全宴会場 〇お一人様 ¥4,000 (14枚つづりのチケット制)
※チケットの購入・お問合せ 03-3237-1101 宴会予約まで

※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「ベルテンボ」のbuffet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。※写真はすべてイメージです。※会津産以外の食材および加工品も使用しています。