

A top-down view of a white ceramic bowl with dark spots around the rim. The bowl is filled with a dish consisting of a base of pink rice, topped with numerous slices of golden-brown fried banana. Interspersed among the banana slices are several thin, green, crescent-shaped slices of mango. A small sprig of fresh green herbs is placed in the center of the dish as a garnish.

いつも人気のデニッシュ「マウンテン」に
ほんのリピーン色が新登場。期間限定のいちご味です。
エドモントの春の景色に彩りを添えています。
この機会をのがさず、ぜひお試しください。



Wedding

「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！お気軽にお問合せください。

A bride in a white gown holding a bouquet of white flowers, standing in a restaurant with round tables set for a wedding reception.

宿泊

ダイニング・カフェ「ベルテンボ」のアニバーサリーディナーbuffet付きの宿泊プランを1日1室限定でご用意しました。恋人やお友達、大切な方と、おいしい記憶とともに素敵なひとときをお楽しみください。嬉しいアニバーサリープレート付きです。

レストラン

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。収穫量日本一のいちごやかんぴょうをはじめ、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を使った「栃木フェア」を開催します。

A wooden bento box filled with various Japanese dishes, including salmon, tuna, and vegetables, served with a bowl of white rice and a small bowl of miso soup.

宴会&ケータリング

お世話になった方への感謝や、新しい仲間を迎える歓迎の意を込めて。“食のエドモント”自慢の料理と、お好みのバンケットルームで和やかなひとときをお過ごしいただけます。また、ホテルの味とサービスをお届けするケータリングプランもご利用いただけます。

A close-up photograph of several hands holding tall, slender beer glasses filled with golden beer and thick white foam. The glasses are being clinked together in a toast, with the focus on the central glass. The background is softly blurred, showing a warm, indoor setting.

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。



**HOTEL
METROPOLITAN**
EDMONT TOKYO JR-EAST

11 (代表)

- ・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「ヘルテボ」のプフフェと「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。

ENJOY
TOKYO
EDMONT

味も気分も華やかに！春色ブッフェ、満開！



カラフルな彩りと力強い味わいの春野菜もいっぱいのランチブッフェ。ご家族やお仲間と、真っ只中の「春」をお楽しみください

春らんまんランチブッフェ

桜香るサーモンのパイ包み焼やホワイトアスパラガスとサーモンマリネ ミモレット添え、蛤と菜の花のジュレなど、春らしい食材をたっぷりご堪能いただけるランチブッフェです。
○3/15(金)～4/15(月)
○平日 11:30-14:30 土・日・祝日 11:30-15:00 (90分制)
○平日／大人¥2,900 シニア(65歳以上)¥2,500
お子様(4歳～小学生)¥1,500
土・日・祝日／大人¥3,300 シニア(65歳以上)¥2,900
お子様(4歳～小学生)¥1,800

メニュー

- ・ホワイトアスパラガスとサーモンマリネ ミモレット添え
- ・蛤と菜の花のジュレ
- ・デコボンと柑橘のシーフードサラダ
- ・ズワイガニとアスパラガスのピザ
- ・春野菜と魚介のジェノベーゼ
- ・桜香るサーモンのパイ包み焼
- ・山菜とあさりの炊き込みご飯
- ・天麩羅盛合せ
- ・塩麴マリネした豚肉のヴァーブル 梅肉ソース

春の アルコールフリーカクテル Pink Ginger Ale

生姜のシロップとレモン果汁、ソーダで作った爽やかな一杯です。

○3/1(金)～5/31(金)
○11:30-21:30
○¥950



春のワインエクスペリエンス

グラスワインをお好きな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。

○3/1(金)～4/30(火) ○11:30-21:30 ○¥3,300

Wine Experience



ディナーブッフェ

約60種類の料理が並ぶディナーブッフェ。ローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァなど、シェフのライブパフォーマンスメニューが充実。また、オードブルや生ハムなど、ワインに合う料理も取り揃えています。

○平日 17:30-21:00(土・日・祝日 17:00-)

	大人	シニア	お子様
3/1(金)～4/26(金)	¥4,900	¥4,200	¥2,600
4/27(土)～5/6(月・祝)	¥5,200	¥4,500	¥2,900

※シニア(65歳以上)、お子様(4歳～小学生)



4名様
以上限定

花束付きパーティプラン

食べて、飲んで、おしゃべりして。楽しい時間はあっという間。ディナーブッフェと2時間のフリードリンクと花束がセットになった、4名様以上でご利用いただける歓送迎会でのご利用におすすめのプランです。

○3/1(金)～4/26(金)
○¥6,800(花束なしの場合 ¥6,600)
※要予約
※各種割引の適用はできません



公式ホームページの
オンライン予約が
お得

ロゼスパークリングワインが
飲み放題に!! 詳しくは
ホームページをご覧ください。



和食でじっくり満喫する、春の味いろいろ。

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)



山彦／ディナー 山彦 ～春～

鮎と海老のマリネや、醤油とバターの香ばしいソースで焼上げた鮎の鉄板焼などをお召し上がりいただける全6品のディナーコースです。
○3/1(金)～5/31(金) ○¥12,000

山彦／ランチ 土日祝限定

和牛サーロインステーキランチ

土日祝日限定で和牛のサーロインや人気のガーリックライスをご堪能いただける特別コースです。
○3/2(土)～5/26(日) ○¥6,000



春のシャンパンプロモーション 「ランソン ブラックラベル ブリュット」

ランス地区を代表するメゾンから届いた気品に満ち溢れるシャンパーニュ。春の訪れとともに、お楽しみください。
○3/1(金)～4/30(火)
○グラス ¥2,200 ボトル ¥13,000



海彦／ランチ

春の特上ちらし

その日の最高のネタがならぶ、宝宝箱のようなちらしをご用意しました。
○3/1(金)～5/31(金)
○¥3,800

春のおすすめ地酒

「榮光富士 純米大吟醸 春酒 煌凛」(山形県)
山形県産出羽燗々50%精米。芳醇な味わいの春限定日本酒です。
○3/1(金)～4/30(火) ○一合 ¥2,000 四合瓶 ¥8,000



春のおすすめパン

人気NO.1商品「マウンテン」のいちご味が登場します。また、桜や菜の花などを使用した季節にぴったりのおすすめパンをご用意しました。
○3/1(金)～4/30(火)
○いちごのマウンテン ¥210
桜あんぱん ¥170
菜の花とベーコンのキッシュ ¥360
クロカン ¥220



春のおすすめケーキ

左:ヴァンフレ ¥520(ビスケータ)
ホワイトチョコにミントを合わせたムースで春らしく爽やかな風味に仕上げました。

右:ガトーフレジェ ¥2,200(ホールケーキ)
春の訪れを告げるいちごを、濃厚なビスタチオ風味のクリームと合わせました。
○3/1(金)～4/30(火)



平川 ランチ／華会席 (3/15～4/14のメニュー)



平川 ランチ／春の特別料理
和牛山菜鍋 旬の天麩羅 蛤の土瓶蒸し御膳

平川／ランチ 土日祝限定

春の特別料理 和牛山菜鍋 旬の天麩羅 蛤の土瓶蒸し御膳

山うどやごごみ、うるいなど旬の山菜を用いた鍋や旬の天麩羅、蛤の土瓶蒸しなど、春のごちそうを御膳でご用意します。
○3/1(金)～5/31(金) ○¥4,200

平川／ランチ 華会席

ちょっと華やかなお食事会にしたい方におすすめの全7品の会席コース。嬉しいワンドリンク付きです。3/15～4/14は鰯照焼や焼筍、山菜あん掛けや蜆貝など春の味わいをお届けします。
○3/1(金)～4/30(火) ○¥5,200(ワンドリンク付き)

平川／ディナー 特別会席 青龍

蛤やめばる、そら豆やうるいなど春の旬味を料理長が時季の感と、技で仕立てた特別会席です。
○3/1(金)～5/31(金) ○¥15,000 ※3日前までの要予約



海彦 ランチ／春の特上ちらし