

6月は、スペイン各地の郷土料理やワインが一堂に介した「スペインフェア」を開催!!

Spain Fair



ディナーbuffet ～スペインフェア～

ワタリガニとエビのパエリアやイベリコ豚のマスタード焼、カラフルなピンチョスなど、情熱の国スペインを代表する料理の数々がbuffet台に並びます。また、ローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァなど、人気のライブパフォーマンスメニューも充実の約60種類のラインナップです。

6/1(土)～30(日)
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

メニュー
・イベリコ豚のマスタード焼
・ワタリガニとエビのパエリア
・タコとじゃが芋のガリシア風
・魚の酢漬け

・イベリコ豚のバテドカンパーニュ
・ホワイトアスパラガスのサラダ仕立て
・ピンチョス各種

ワインエクスペリエンス ～スペインフェア～

ディナーbuffet付きがお得!!
¥7,300 (通常 ¥8,200)

ソムリエが厳選したスペインワイン12種が登場。約400種以上のブドウ栽培がされているスペインの北から南の幅広い産地から品種を厳選。代表的な「カヴァ」をはじめ、白、赤、シェリーまで様々なスペインワインをお好きにだけお楽しみいただけます。スタッフによるワゴンサービスも魅力のひとつ。料理に合うワインをご案内いたします。

6/1(土)～30(日) 11:30-21:30 120分制
※各種割引の適用はできません



季節のおすすめドリンク「サルー」 ¥1,000

スペインを代表するドリンク「サングリア」をモチーフにしたベルテンポオリジナルカクテルをご用意しました。お酒が苦手な方もお楽しみいただけるよう、アルコールフリーでもご用意いたします。

6/1(土)～30(日)
11:30-22:00 (L.O.21:30)



シェフのおすすめメニュー ～スペインフェア～

ベルテンポのシェフが季節の移り変わりとともに腕をふるうおすすめアラカルト。6月はスペインをテーマとしたこだわりの創作料理を2品をご用意しました。

6/1(土)～30(日) 11:30-22:00 (L.O.21:30)

タコのガリシア風と じゃがいも、卵、ツナのピンチョス ¥1,800

スペインの伝統料理「タコのガリシア風」は赤バブリカが効いたスパイシーなソースでピンチョススタイルに仕上げました。じゃがいも、卵、ツナのピンチョスは酸味の効いたソースでお楽しみください。

イベリコ豚のデューセル挟み焼 サルシッチャと野菜添え シードルのソース ¥2,400

甘みのある脂身と深い香り、柔らかな肉質が特徴のイベリコ豚をさっぱりとしたシードルのソースでバランス良く仕上げました。

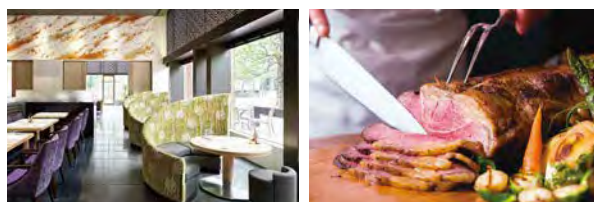


Tea Time

ティータイム平日限定デザート 「桃パフェ」 ¥1,800

季節のフルーツやバ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。6月から7月は桃とマンゴーをふんだんに用いたトロピカルなパフェが登場します。

6/1(土)～7/31(水) 平日限定
14:30-17:30 (L.O.17:00)



Stay 宿泊

エドモントでおいしい記念日ステイを。

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」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。恋人やご友人との特別な記念日や、父母への感謝の気持ちを伝える大切なひとときにぴったり。嬉しいアニバーサリープレート付きです。

【公式サイト限定☆1日1室限定】誕生日やお祝い、母の日や父の日に! アニバーサリーディナーbuffet付きおいしい記念日ステイプラン
1泊夕食付き・1室¥24,200より(2名様利用時)

○ご予約・お問合せ:宿泊予約 03-3237-1111(代表)

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」

～5/31(金)

関東平野の北端に位置し、寒暖差のある気候と肥沃な大地、清らかな水が豊かな食材を育む栃木県。ゆばをはじめ、美しゅもやシオボーク、プレミアムヤシオマズ、白美人ねぎなどの栃木県産の美味しい食材を使った料理や地酒をお楽しみください。

○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 ウェディング

フルコース試食付き! ウェディング体験ツアー

5/11(土)、5/26(日)、6/8(土)、6/23(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!お気軽にお問合せください。

○ご予約・お問合せ:婚礼企画 03-3237-1122

Banquet 宴会&ケータリング

歓送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名様のお食事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、ホテルの味や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

JRホテルメンバーズ お得に泊まってポイントが貯まる。使える。旅の楽しみが広がります。

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

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8 TEL 03-3237-1111(代表)

※料金は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buffet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。

Hotel information



どこへ行くのも帰るのも便利なアクセス

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



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

edmont
Express
5,6 2019

ホテルメトロポリタン エドモント





Lunch

夏の特別料理・土日祝限定
鰻重御膳 ¥4,500

程よく脂がのった国産の鰻をふっくらと焼上げた鰻重をご用意しました。香ばしい旨みが口いっぱいに広がります。

6/1(土)~8/31(土) メニュー: 鰻重 小鉢 鰻肝吸い 香の物



祝

6月限定! Dinner 夏の特別料理 鰻

夏の風物詩 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品をご用意しました。

6/1(土)~30(日)

鰻柳川鍋 ¥1,800

天麩羅 ¥2,000

鰻巻 ¥1,500

鰻ざく ¥1,500

Dinner

特別会席「朱雀」

¥15,000

鮪や鰻をはじめ、鰻や鮎、万願寺唐辛子など、夏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。

6/1(土)~8/31(土)

※3日前までの要予約



6月はエドモントの開業月記念。
スペシャルメニューをご用意しました。

祝

祝

6月限定! Lunch

黒毛和牛ステーキ重

¥4,000

脂ののった和牛を焼上げ、ピリッと山椒の効いた醤油ベースのソースをたっぷりかけたステーキ重を6月限定でご用意しました。

6/1(土)~30(日)

メニュー:

サラダ 黒毛和牛のステーキ重

味噌焼 香の物

本日のタルト シャーベット



祝

6月限定! Dinner

ステーキ4種食べ比べコース

¥14,000

4種のステーキを食べ比べながらご堪能いただくボリューム満点コース。魚料理は鮑またはイサキとホタテのソテからお好みで選びいただけます。

6/1(土)~30(日)

4種食べ比べ

・アメリカ産サーロイン50g

・オーストラリア産フィレ50g

・黒毛和牛サーロイン50g

・黒毛和牛フィレ50g

メニュー: 鰻の炙り 香味野菜添え、★鮑の鉄板焼 自家製ほん酢とバターのソース または ★イサキとホタテのソテ レモンソース、焼野菜、ガーリックライスまたはご飯 味噌焼 香の物、グレープフルーツのブリュレ 牛乳アイス添え



初夏のおすすめ日本酒

「八海山 瓶内二次発酵酒 あわ」

グラス(100ml) ¥1,800

四合瓶 ¥12,600

繊細な一筋の泡がグラスの中に立ち昇る、食前や食中を彩るスパークリング日本酒。フルーティーな香りと上品な甘みをお楽しみいただけます。

5/1(水)~6/30(日)

* 平川・山彦・海彦でご注文いただけます



祝

6月限定! Lunch

穴子たっぷり特上ちらし

¥3,800

脂が少なくあっさりとした白身が魅力の煮穴子を6月限定で増量しました! ふっくらと柔らかく、口の中でほぐれるような食感を存分にご堪能いただける特上ちらしです。

6/1(土)~30(日)



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

初夏のジャパニーズスピリッツフェア

各¥1,500 6/1(土)~29(土)

ROKU & Tonic

柚子や玉露をはじめ6種類の和素材を使用したジャパニーズクラフトジン「六」の優しい口当たりを活かした和テイストのジントニックをご用意しました。

HAKU Mary

米の柔らかさが醸し出す、ほのかに甘くまろやかな味わいのジャパニーズクラフトウォッカ「白」を用いた上質なブラディメアリーをお楽しみください。



ROKU & Tonic

HAKU Mary



cakes

初夏のおすすめケーキ

5/1(水)~6/30(日)

トロピック

¥2,300 (ホールケーキ)

ミルクバニラ風味のクリームのムースに、バナナやパイナップル、マンゴーのジュレを合わせた初夏にぴったりのケーキです。

フロレノワール

¥530 (ピースケーキ)

チョコレートの生地にチョコレートクリームや生クリーム、洋酒が香るチェリーをサンドした大人向けのケーキをご用意しました。



bread

初夏のおすすめパン

5/1(水)~6/30(日)

クリスピーデニッシュ

(アプリコット/グリオットチェリー) 各¥240

旬のアプリコットやグリオットチェリーを用いた初夏のおすすめデニッシュです。生地を2度焼きし、よりサクサクしたクリスピーな食感をお楽しみいただけます。

抹茶のマウンテン

¥200

人気NO.1商品「マウンテン」の初夏限定バージョンが登場します。新緑の季節にふさわしく、緑色が鮮やかに映える抹茶味に仕上げました。

