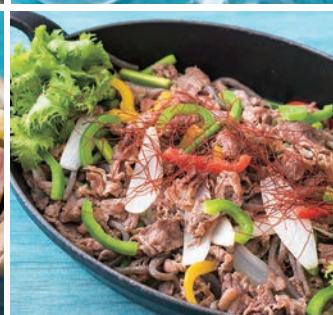
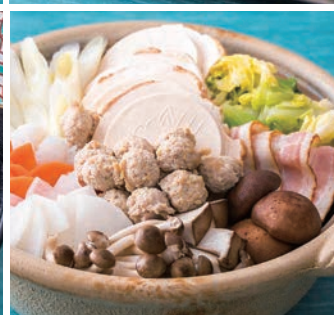


ダイニング・カフェ
「ベルテンポ」



ディナーbuffet ※120分制

奥入瀬ガーリックポークや青森シャモロック、海峡サーモンなど、山海の幸が豊富な青森県の食材を用いた料理の数々が登場します。人気のローストビーフやにぎり寿司を含む、前菜からデザートまで約60種類のディナーbuffetをお楽しみください。

	7/1-8/9、8/19-31 平日 17:30-21:00 (土・日・祝日 17:00-)	8/10-18 17:00-21:00
お一人様	¥4,900	¥5,200
シニア (65歳以上)	¥4,200	¥4,500
お子様 (4歳~小学生)	¥2,600	¥2,900

メニュー例

十和田バラ焼き
奥入瀬ガーリックポークのロースト ねぎソース
イカー夜干し アンチョビマヨネーズソース
ぜんべい汁
東通十割そば
青森シャモロック しゃぶしゃぶサラダ
あべ鶏のヴァッフル トンナートソース
海峡サーモンと枝豆のムース ゼリー寄せ
まつもと玉子のフラン 冷製和風ソース ほか

ベルテンポシェフおすすめ「青森フェア」アラカルトメニュー

青森食材を用いてベルテンポ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。

〇11:30-22:00 (L.O.21:30)



海峡サーモンと枝豆のムースのゼリー寄せ トマトコンソメ風味

※「海峡サーモン」とは、大型のニジマスを津軽海峡の外海で養殖したもののブランド名です。



ベビーホタテと彩り野菜のアヒージョ

海峡サーモンと枝豆のムースのゼリー寄せ トマトコンソメ風味

津軽海峡の荒波が育てた、引き締まった身と上質な脂が特徴の海峡サーモンを、見た目にも涼やかなゼリー寄せに仕上げました。お好みでトマトのジュレやバジルソースとともにお楽しみください。

〇¥1,800

ベビーホタテと彩り野菜のアヒージョ

青森県産のベビーホタテやタコ、チェリートマトや玉ねぎなどの夏野菜をたっぷりのにんにくとオリーブオイルで煮込み、甘みとコクを引き出しました。

〇¥2,200

※バー「カールザル」でもご注文いただけます。

青森フェア

産地と技の饗宴

太平洋、津軽海峡、日本海に三方を囲まれ、南には世界遺産の白神山などを有する自然豊かな青森県。そんな青森県の蝦夷鮑や帆立貝、青森シャモロックなど、海の幸、山の幸を使った、シェフたちの技が活きる料理をお楽しみください。

産地と技の饗宴

青森フェア

RESTAURANTS & BAR NEWS

edmont
Express

日本料理

「平川」



○11:30-14:30 (L.O.14:00)

○17:30-21:30 (L.O.21:00)

平川御膳

季節の食材をお楽しみいただけるお昼のおすすめ御膳を、青森フェア特別メニューでご用意しました。海峡サーモンの塩麹焼や奥入瀬ガーリックポークの香味煮など、青森の食材を日本料理ならではの様々な調理法でご堪能いただけます。

○11:30-14:30 (L.O.14:00) ○¥3,800

猪口	養老豆腐 オクラ 蟹
御椀	野辺地葉つきこかぶ 帆立貝 からし酢味噌
造り	まつもの生姜醤油かけ
煮物	東通村尻産岩海苔汁
焼物	海の幸盛合せ
揚げ物	奥入瀬ガーリックポーク香味煮 茄子揚げ煮
食事	海峡サーモン塩麹焼 出汁巻玉子 梅おろし 万願寺唐辛子
水菓子	黒にんにく とうもろこし 真丈揚げ
	ご飯(青森県産の「青天の霹靂」) 香の物
	果実盛合せ



おすすめの地酒

利き酒師が選定した青森の地酒をお楽しみいただけます。

○11:30-14:30 (L.O.14:00)

○17:30-21:30 (L.O.21:00)

特別純米酒「祈水」

四合瓶 ¥11,000

夏のせいろ蒸し

蝦夷鮑や海峡サーモンなど青森の食材や、冬瓜やとうもろこしなどの夏野菜の旨みを存分に引き出してくれる「せいろ蒸し」をご用意しました。塩、ポン酢、柚子胡椒おろしの3種の味わいをお好みで合せてお楽しみください。

○17:30-21:30 (L.O.21:00)

○一人前 ¥5,000



※写真は2人前です

鉄板焼

「山彦」

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



青森フェア特別コース

青森県の緑豊かな大地と清らかな水で育まれた黒毛和牛や米、りんごなどを用いた特別コースをご用意しました。ディナーでは、天然の平目も登場。濃厚な醤油バターソースでお召し上がりください。

○LUNCH ¥7,800 DINNER ¥13,000

●Lunch: 夏野菜のサラダ／帆立貝のソテ 自家製ポン酢とバターのソース／焼野菜／青森県産黒毛和牛サーロイン 80g／ガーリックライスまたはご飯(お米は青森県産「青天の霹靂」を使用)／味噌焼／香の物／青森県産りんごのタルト シャーベット ミントジュレフルーツ添え

●Dinner: 夏野菜のサラダ／青森県産天然平目のソテ 醤油バターソース／焼野菜／青森県産黒毛和牛サーロイン 110gまたはフィレ100g／ガーリックライスまたはご飯(お米は青森県産「青天の霹靂」を使用)／味噌焼／香の物／青森県産りんごのタルト シャーベット ミントジュレフルーツ添え

バー

「カルーザル」

青森カクテル

青森県産スイカのフローズンにテキーラと柚子リキュールを合せました。すっきりと爽やかに楽しめる夏にぴったりのオリジナルカクテルです。

青森 Frozen Margarita

○¥2,000

○17:30-23:00 (L.O.22:45)

※日曜・祝日定休



※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。※青森県産以外の食材および加工品も使用しています。



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)