

美味しいものが集う秋、美食の秋。身体の内側から元気に、キレイに。

ダイニング・カフェ「ベルテンボ」

Beauty and Healthy



ディナーbuffet ～ビューティー & ヘルシー～

「鶏胸肉のスパイス焼 レモンサルサソース」や「彩りトマトのジュレ」、「タピオカ入り飲むフルーツヴィネガー」など、ビタミンやタンパク質などの栄養たっぷりの料理が並びます。もちろん定番の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をはじめ、オードブルや生ハムなど、ワインに合う料理も含めた約60種類のラインナップを取り揃えています。

9/1(日)～30(月) 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



秋の女子会プラン ¥4,900

ウエルカムドリンク付き
時間無制限(17:30-21:00の間)

9月の平日限定で、女性グループにおすすめのディナーbuffetプランをご用意しました。ソムリエが厳選したオーガニックワインやシードル、または栃木県産の葡萄酢を用いたオリジナルアルコールフリードリンクからお好きな1杯をお選びいただけます。

美味しい秋の味わいで、夏の暑さで疲れた身体を癒しましょう。

美と健康に役立つ栄養をたっぷりと取り入れた秋のメニューをお届けします。



日本料理「平川」

Lunch

平川御膳 ～美と健康～

¥3,800
¥4,500 葡萄酢ドリンク付き

アボカドや豚肉、ふかひれ、梅干しなど、健康維持に役立つ食材を用い、御膳形式でご用意しました。栃木県のココファームワイナリーから届いた葡萄酢を使用したオリジナルドリンクとのセットプランもおすすめです。

9/1(日)～30(月)

鉄板焼「山彦」

Lunch

秋の美食ランチ「健美」
¥5,000

相性抜群のサーモンとアボカドのサラダはディルを効かせたソースでさっぱりと。太刀魚のソテは人気の塩麹を効かせたソースとともに召し上がりがいただけます。メインは低カロリー、牛フィレ肉をご堪能いただく健康志向のランチです。

9/1(日)～10/31(木)



バー「カルーザル」

17:30-23:30 (L.O.22:45)
日曜・祝日定休

オリジナルカクテル「Cutie/Beauty」

各 ¥1,500

Cutie... 神秘のブルーハープ「バタフライピー」とライチベースのリキュールにグレープフルーツを合わせ、すっきりと爽やかな味わいに仕上げました。

Beauty... 沖縄の食用花ローゼルと薔薇が香るリキュールに、オレンジジュースを合わせました。口の中で広がるまろやかさが特徴です。

9/2(月)～30(月)



Restaurant レストラン

「新潟・庄内」の味覚を満喫!

産地と技の饗宴「新潟・庄内フェア」

10/1(火)～11/30(土)

深い山々と日本海に抱かれた新潟は豊かな自然に育まれたおいしい食材の宝庫です。妻有ポークや南蛮海老、いごねりなど、確かな食材を用いた料理をお楽しみください。

○ダイニング・カフェ「ベルテンボ」 日本料理「平川」

○ご予約・お問合せ:各レストラン 03-3237-1111(代表)

日本料理「平川」 七五三祝いプラン

10/1(火)～11/30(土)

お子様の健やかな成長を祝う、七五三プランをご用意いたしました。ご家族の大切な思い出を綴る七五三をエドモント自慢の料理がより一層盛り立てます。

○大人 ¥9,000 お子様(3歳～7歳) ¥4,000
○ランチ 11:30-14:30(L.O.14:00) ディナー 17:30-21:30(L.O.21:00)
○特典 ①個室使用料を無料(通常 ランチ ¥6,000～ ディナー ¥8,000～)
②ワンドリンクサービス

○ご予約・お問合せ: 日本料理「平川」 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

9/1(日)、23(月・祝)、10/6(日)、20(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

Hotel information



Event イベント

中村勝宏 & 岩崎均がお贈りする

「師弟饗宴ガラディナー」一夜限りの秋の至高の晩餐

9/30(月) お一人様 ¥23,000

ホテルメトロポリタン エドモント統括名誉総料理長の中村勝宏と総料理長を務める岩崎均が、師弟コンビでお贈りするコラボレーションディナーを開催します。

○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。



どこへ行くのも帰るのも便利なアクセス

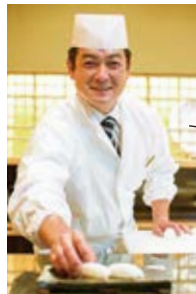
飯田橋駅・水道橋駅より徒歩5分

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

※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と「パティスリー エドモント」はサービス料をいたしておりません。
※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。





鯨「海彦」は9/14(土)～30(月)まで改装工事を行い、10/1(火)にリニューアルオープンいたします。木曽檜を取り入れ、落ち着いた空間へ生まれ変わります。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

料理長 鵜澤 幸司

※改装工事期間の9/14(土)～30(月)は営業を休止させていただきます。
※一部メニューは、日本料理「平川」でご用意いたします。



Dinner

リニューアルオープン記念コース
「露」～つゆ～
¥20,000

リニューアルオープンを記念し、毛蟹やフォウグラ、鮑、松茸などの豪華食材を用いた本格料理をはじめ、板前が厳選した選りすぐりのネタ12貫をメインとしたディナーコースをご用意しました。板前の華麗な手さばきを楽しめるカウンターでご堪能ください。

10/1(火)～31(木)
※3日前までの要予約



Lunch

レディースランチ「月姫」
¥5,500

雲丹やいくら、トロを見た目も可愛い小鉢膳で。すっぽんやふぐは身体に優しいコラーゲンスープにして。どの料理も小ぶりで食べやすく仕上げた女性におすすめの期間限定ランチです。

9/1(日)～10/31(木)
※リニューアル期間(9/14～30)は除く



Dinner

特別会席「白虎」 ¥15,000

甘鯛の焼霜仕立てや和牛フィレ肉の野田焼、まなかつおのからすみ焼など、贅沢な秋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。

9/1(日)～11/30(土) ※3日前までの要予約



Dinner

世界三大珍味コース
¥20,000

鮑の鉄板焼や黒毛和牛のステーキをはじめ、世界三大珍味のキャビア、フォウグラ、トリュフを一度に楽しめる贅沢なコースが登場します。豪華ラインナップの鉄板焼ディナーを五感でご堪能ください。

10/1(火)～11/30(土)
※3日前までの要予約



ガトーオペラ

¥2,200 (ホールケーキ)

チョコレートガナッシュとコーヒー風味のバタークリームを何層にも重ね合わせた、コクがあり濃厚なチョコレートケーキです。

9/1(日)～10/31(木)



和栗のマウンテン ¥290

人気NO.1の「マウンテン」の秋限定バージョンが登場。茨城県笠間産の栗にカスタードクリームを合わせ、まろやかかつ濃厚な味わいに仕上げました。



Cakes

秋のおすすめケーキ

ドームブラン

¥520 (ピースケーキ)

ふんわり優しい食感のフロマージュブランのムースの中に相性抜群のアサイーとブルーベリーのジュレを閉じこめました。

9/1(日)～30(月)



Bread

秋のおすすめパン

9/1(日)～10/31(木)



もち小麦ブレッド ¥400

ミネラル豊富なきび砂糖ともち小麦を用いて、ふんわりとした食感で、噛むほどに甘みを感じられる食パンを期間限定でご用意しました。

Halloween

TRICK OR TREAT?

ダイニング・カフェ
「ベルテンボ」

ハロウィーン ファミリープラン

大人2名とお子様1名がセットになった、小さなお子様連れに嬉しいお得なプランです。お子様には、ハロウィーン期間限定のデザート「ハロウィーンクッキー」が作れる「ちびっ子パティエプレート」のサービスや、ご家族の記念写真サービスなど特典が満載です。

ディナーbuffet + ちびっ子パティエプレート「ハロウィーンクッキー」 + 記念写真

	3名様(大人2名+お子様1名)	追加料金
10/1～31	¥11,800 通常 ¥12,900	大人 ¥4,600・シニア ¥3,900・お子様 ¥1,200

※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) ※要予約
※シニア(65歳以上)、お子様(4歳～小学生)



パンプキンブリオッシュ ¥240

かぼちゃのペーストを練り込んだブリオッシュ生地でかぼちゃの餡を包み込んだ、かぼちゃづくしのパンです。

なめらかパンプキントルト ¥380

かぼちゃのペーストと生クリームを合わせて焼上げた、シナモンが香るハロウィーン限定のタルトです。

かぼちゃのモンブラン ¥550

栗の周りをショコラクリームと生クリームで包み、軽やかななかにもコクを感じる絶妙な味わいに仕上げました。

かぼちゃとチョコレートのクレームブリュレ ¥400

チョコレートクリームを挟んだ口当たりが滑らかなかぼちゃのクレームブリュレです。ふわふわの生クリームとともにまろやかな食感を楽しまください。



宿泊 stay

1日1室限定

ハロウィーン デコレーションルーム宿泊プラン

かぼちゃのお化けたちがにぎやかにお迎えする、ハロウィーン仕様の特別ルームにお泊りいただける宿泊プランです。2～4名様でお泊りいただけるファミリールームが、1日1室限定でスペシャルなハロウィーンルームに大変身! ホテルでハロウィーン気分を満喫しよう!

○1室2名様利用時 ¥19,200より

○ご予約・お問合せ: 宿泊予約 03-3237-1111(代表)

