

パティスリーエドモントのクリスマスケーキ

エドモントのパティシエたちが丹精込めて仕上げた 6 種のクリスマスケーキ
お子様から大人まで笑顔あふれるひとときをお過ごしいただけます。

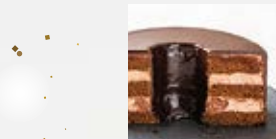
Christmas Cakes 2019



70台限定
ノエル プレミアム
¥8,000 (15cm)

濃厚かつ口どけの良い食感が
特長のショコラ。サワーチェリー
のコンポートに3種のチョコレート
を用いて艶やかで上質な質感
に仕上げました。

ショコラ
¥4,200
15cm



紅茶の香りが広がるムースとミ
ルクチョコレートのムースで仕
上げたプッシュド ノエル。なめ
らかな口溶けをお楽しみください。



ノエル
アールグレイ
¥3,800
15cm



あまおうをふんだんに使用したショートケーキと、エドモント人気のレア
チーズケーキが2層に重なり、贅沢な味わいをお楽しみいただける「ノエ
ル プレミアム」。ホワイトチョコレートで特別なデコレーションに仕上げ
た、パティシエ渾身のスペシャルケーキを数量限定でお届けします。



いちごの
ショート
¥4,600
15cm



モンブラン
¥4,800
12cm

シナモン風味のチャイを用いた
ムースをりんごとマスカルポー
ネのムースで包み、可愛いデコ
レーションのプッシュド ノエル
に仕上げました。



ノエル
ボム
¥3,800
15cm



人気NO.1のケーキ。しっとりふわ
ふわのスポンジ生地と、たくさんの国産
いちごをなめらかな生クリームで包み
込んだ王道のショートケーキです。



濃厚な味わいが定評のあるモンブラン。アー
モンド香るチョコレートの生地にヘーゼルナッ
ツのクリームと生クリーム、国産の渋皮栗をふ
んだんに用いた贅沢な一品です。



パティスリーエドモント 8:00-19:30



ご予約期間 12/24(火)まで
お引渡し 12/20(金)~25(水) 10:00-19:30「パティスリー エドモント」にて
ご予約&お問合せ 03-3237-1111(代表)「パティスリー エドモント」まで
※ホームページからもお申込みいただけます。

Patisserie Edmont パティスリー エドモント

Hotel information

今年は2種類のシュトレンが登場

シュトレン ¥1,800
大粒のナッツと長期間漬け込んだ
ミックスフルーツを贅沢に練り込んで
焼上げた正統派のシュトレン。アク
セントにあんず風味のマジパンを巻
き込み、風味豊かに仕上げました。

和栗のシュトレン ¥2,000
和栗と黒豆を柚子風味の生
地に包み、仕上げにたっぷり
のきな粉を用いた和風テイスト
のオリジナルシュトレンを
ご用意しました。

○11/22(金)~12/25(水) ○8:00~19:30

ご予約・お問合せ：パティスリーエドモント 03-3237-1111(代表)



Stay 宿泊

クリスマスケーキ付き宿泊プラン

エドモントのパティシエが丹精込めて仕上げたクリスマスケーキをお部屋
でお楽しみいただけます。ケーキはお2人でお召し上がりいただくのにピッ
タリなサイズ。人気の「いちごのショート」と、濃厚で口どけの良い「ノエ
ル アールグレイ」の2種類からお選びいただけます。

○12/20(金)~12/25(水) ○1室 ¥14,900より(2名様利用時)

ご予約・お問合せ：宿泊予約 03-3237-1111(代表)



New Year おせち料理

新年を迎える慶びをエドモントのおせちとともに

お正月の食卓を華やかに彩る「食のエドモント」こだわりのおせち料理は
いかがでしょうか。11/30までは早期割引料金でお求めいただけます。

○和洋二段重(24.2cm×24.2cm) ¥45,000 早割 ¥38,500
○小おせち(13.5cm×13.5cm) ¥18,000 早割 ¥15,800

ご予約・お問合せ：パティスリー エドモント 03-3237-1111(代表)



早割 ... 11/30(土)まで

Event イベント

お正月イベント「獅子舞」

1/1(水・祝)

めでたさを舞で表現するお正月の風物詩「獅子舞」が、ロビーやレストラ
ンを廻ります。

時間 ①9:00頃 ②13:00頃 (各回30分程度)



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

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「ベルテンポ」のブッフェと「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。

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



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST



Christmas Buffet

みんなが美味しいディナーbuffe。だから、クリスマスも盛りあがる！

ムール貝の白ワイン蒸しやブイヤベースなど、本格的なフランス料理で一足早いクリスマスディナーをお楽しみいただけます。さらに、20日からはオマール海老やフォワグラ、仔羊などの豪華食材を用いた楽しいクリスマスに華を添えるスペシャルメニューも登場します。また、大切な方と家族とお得にご利用いただける特別プランもご用意しています。



12/20~25はスペシャルメニューが登場！

Christmas Special Menu

- ・黒毛和牛の煮込み バルマンティエ風
- ・フォワグラのピンチョス
- ・仔羊のボワレ カシスソース
- ・真鯛のマリネとキャビアのアンサンブル
- ・オマール海老と帆立貝のブティサラダ
- ・魚介類のピスク仕立て
- ・フォワグラのテリーヌ
- ・フロマージュ 9 種

12/1~19は一足早いクリスマスメニュー

Christmas Menu

- ・イペリコ豚のポトフ
- ・サーモンのクレータブナード
- ・ムール貝の白ワイン蒸し
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・マルセイユ風ブイヤベース
- ・ピーツとともに
- ・シュークルート
- ・フロマージュのキッシュ

12/1(日)~19(木) 平日17:30-21:00(土・日17:00~) 大人 ¥5,700 シニア ¥5,000 お子様 ¥3,400 ※シニア(65歳以上) お子様(4歳~小学生) ※120分制

12/20(金)~25(水) 17:00-21:30 大人 ¥6,200 シニア ¥5,500 お子様 ¥3,900

★フリードリンクプラン プラス¥2,600 ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテル、ソフトドリンク

クリスマスの大切なひとときを楽しく過ごす3つのおすすめプラン

家族で過ごすクリスマスに

ファミリープラン



大人2名様とお子様1名様分がセットになった小さなお子様連れにうれしいおすすめプランです。お子様にはクリスマス限定ケーキ「プッシュド ノエル」が作れる「ちびっ子パティシエプレート」や家族との記念写真など特典が満載です。

ディナーbuffe + ちびっ子パティシエプレート + 記念写真

3名様(大人2名+お子様1名) 追加料金

12/1~19 ¥13,500(通常¥14,800) 大人 ¥5,100 シニア ¥4,400 お子様 ¥2,000

12/20~25 ¥14,700(通常¥16,300) 大人 ¥5,500 シニア ¥4,900 お子様 ¥2,700

※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)
※シニア(65歳以上)、お子様(4歳~小学生)

大切な人と

上質なクリスマスを

アニバーサリープラン

記念日の楽しいひとときにぴったりのシャンパン「ボメリー」とクリスマス限定デザート「りんごのシブースト」が付いたお得なプランです。

ディナーbuffe + グラスシャンパン「ボメリー」 + 限定デザート「りんごのシブースト」

12/1~19 2名様 ¥14,400 12/20~25 2名様 ¥15,400

パーティプラン

みんなで

わいわい

食べて飲んで



ちょっと早めのクリスマスパーティや忘年会にぴったりの4名様以上でご利用いただけるお得なプランです。

ディナーbuffe + フリードリンク

12/1~19 ¥7,200 (通常 ¥8,300)

12/20~25 ¥7,500 (通常 ¥8,800)

※4名様より

クリスマスランチbuffe

12/20(金)~25(水) 平日11:30-14:30(土・日 -15:00) 90分制

ローストチキン、仔羊、鴨、七面鳥など、クリスマス期間限定メニューが登場する豪華ランチbuffeをお楽しみいただけます。

大人 ¥3,900 シニア(65歳以上) ¥3,500

お子様(4歳~小学生) ¥2,400



クリスマス

アルコールフリーカクテル

ストロベリー

ペリエモヒート

¥1,000

クリスマスの楽しい気分を盛り上げてくれる、見た目も可愛いカクテルをご用意しました。いちごとミントの香りが広がります。

12/1(日)~25(水)



聖夜の大切なひとときをライブ感溢れるカウンターで。

山彦では 3 つのクリスマスディナーコースをご用意しました。

灯~AKARI~ ¥13,000/耀~KAGAYAKI~ ¥15,000/煌~KIRAMEKI~ ¥17,000



Dinner

耀 ~KAGAYAKI~

¥15,000

鮑の鉄板焼と和牛のステーキが味わえる充実のコースです。

鯛と甘海老のマリネ マイクロリーフの花の香り/鮑の鉄板焼/焼野菜/黒毛和牛サーロイン100g または フィレ80g/ガーリックライス または ご飯 味噌碗 香の物/ミックスベリーのバルフェグラス/コーヒー または 紅茶

Dinner

煌 ~KIRAMEKI~

¥17,000

フォワグラ、オマール海老、和牛の鉄板焼が味わえる贅沢なコースをご用意しました。

焼帆立貝といくら 磯辺焼風/フォワグラのソテ マデラソース/オマール海老の鉄板焼 白ワインのクリームソース/焼野菜/黒毛和牛サーロイン100g または フィレ100g/ガーリックライス または ご飯 味噌碗 香の物/チョコレートムースのミルフィーユ仕立て キャラメルアイス添え/コーヒー または 紅茶



鉄板焼「山彦」& バー「カルーザル」

シャンパンプロモーション「ボランジェ スペシャル キュヴェ」

グラス ¥2,400 ボトル ¥14,400

大切な人との特別なひとときにぴったりのリッチな味わいのシャンパーニュです。

12/1(日)~1/13(月・祝)

※「カルーザル」
17:30-23:00 (L.O.22:45)
日・祝及び12/30(月)~1/3(金) 定休



和食であたたまる、冬の味わい。

日本料理「平川」



Dinner

冬の利き酒セット ¥2,500

地酒3種を飲み比べできる人気の利き酒セットです。冬の宴におすすめする選りすぐりの3種類を取り揃えました。

醸し人九平次 純米大吟醸 別誂(愛知県)
美丈夫 純米大吟醸 舞 しずく媛生(高知県)
勝山 純米吟醸 献(宮城県)

12/1(日)~12/31(火)

Dinner ふぐ会席 ¥13,500

冬の旬味「ふぐ」を薄造りや天麩羅、鍋、雑炊など様々な味わいでご堪能いただけます。

11/15(金)~2/29(土) ※12/26~1/6は除く ※2名様より



鮓「海彦」

Dinner

淡 月 ¥13,000

板前がその日におすすめの旬のネタで取り揃えた鮓12貫をはじめ、職人が技巧を凝らした一品料理の数々をコース仕立てでご用意しました。

