

エドモントは、35周年。記念の感謝メニューを様々にご用意しました。

1985年に開業したホテルメトロポリタン エドモント。35年目にふさわしい

「食のエドモント」ならではのメニューを各店の料理長が満を持してご提供させていただきます。

さあ、皆さんで滋味あふれる料理の数々に舌鼓を。



日本料理「平 川」
Japanese Restaurant "HIRAKAWA"

Dinner

季節の焼物盛合せ ¥3,500

Seasonal Broiled Fish Plate

甘鯛の一夜干しやあいなめの木の芽焼、帆立貝のからすみ焼など、料理長が厳選した旬の食材を盛合せた一品です。酒の肴にも食事の一皿にもお楽しみいただけます。

3/1(日)～5/31(日) 17:30-21:30 (L.O.21:00)

5種の利き酒セット ¥3,500

Sake Experience

「醸し人九平次 別誂 純米大吟醸」、「梵ゴールド 純米大吟醸」、「澤屋まつもと Ultra 純米大吟醸」など利き酒師が選りすぐった日本酒を満喫いただける5種をご用意しました。

3/1(日)～4/30(木)
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-21:30 (L.O.21:00)



鉄板焼「山 彦」
Teppanyaki "YAMAHIKO"

Lunch

ランチコース「山萩」

Wagyu Steak Course
"YAMAHAGI"

¥8,300

黒毛和牛を味わう全6品のコースです。35周年を記念して鮑のソテをご用意いたしました。少し贅沢な昼下りのランチをご堪能ください。

3/1(日)～5/31(日)
11:30-14:30 (L.O.14:00)



Dinner

ディナーコース「翔雲」 Dinner Course "SYOUN" ¥10,000

料理長おすすめの旬の魚を用いた先付や造りをはじめ、雲丹を存分に味わう小どんぶりと10貫のにぎり鮪をお楽しみいただけるディナーコースです。

3/1(日)～5/31(日) 17:30-21:30 (L.O.21:00)



鮪「海 彦」
Sushi "UMIHIKO"

Lunch

ランチコース「桐」

Lunch Course "KIRI"

¥4,500

にぎり鮪5貫と小どんぶり(雲丹、いくら、ネギトロ)の両方をお楽しみいただける35周年記念のランチコースです。

3/1(日)～5/31(日)
11:30-14:30 (L.O.14:00)



さあ、
35TH
Edmont

おかげさまで35年

人間でいうと、まさに「働き盛り」

いよいよ、ここからです

さあ、これからの私たちにご期待ください

Patisserie Edmont パティスリー エドモント

ホワイトデー ギフト

パステルカラーの優しい彩りのマカロンや、ジュシーで多彩な味わいのギモーヴなどホワイトデーギフトをご用意しております。ホワイトデー限定のマカロンもラインアップ。パティシエが自信をもって想いを込めてお届けします。

○マカロン5個入り ¥1,100 ギモーヴ ¥1,000など

ご予約・お問合せ：パティスリーエドモント 03-3237-1111(代表)

Hotel information



Stay 宿泊

オイルトリートメントで上質なステイを

疲れた身体を芯からほぐすアロマオイルトリートメントはいかがですか。leitチェックアウト(14:00)でぐっすりとお休みいただけます。さらにプラン限定でハーブティーのセットと「ラ・プレシア」のミニ基礎化粧品セット付き。新生活の緊張やストレスを解きほぐし、癒しのひとときを。

○インルームアロマトリートメント付きレディースプラン
1室 ¥20,700より(2名様利用時)

ご予約・お問合せ：宿泊予約 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

3/8(日)、3/22(日)、4/12(日)、4/26(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

歓送迎会や決起会など、
エドモント自慢の料理と楽しいひと時を。

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”自慢の料理と人数に応じたバンケットルームで和やかなひと時を。エドモントの味とサービスをお届けするケータリングも承ります。

○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



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

※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。

ホテルメトロポリタン エドモント

edmont
Express
3,4²⁰²⁰



味も気分も華やかに！ブッフェで、和食でお届けする春らんまんエドモント！

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 6:30-22:00 (L.O.21:30)

Dining Cafe “BELTEMPO”



Dinner

春らんまんディナーブッフェ

Seasonal Dinner Buffet

仔羊と野菜のクスクスや、桜香るサーモンのパイ包み焼をはじめ、山菜、アスパラガス、あさりなど春の食材を満喫いただける彩り豊かなブッフェをご用意しております。

3/15(日)～4/30(木)
17:30-21:00 (土・日・祝日 17:00-) 120分制
大人 ¥5,100 シニア(65歳以上) ¥4,400
お子様(4歳-小学生) ¥2,700 フリードリンク プラス¥2,600



乾杯スパークリングワイン&スペシャルデザート、
マカロンギフト付きディナーブッフェ

アニバーサリープラン お二人様で ¥13,000

Dinner Buffet Plan “Anniversary” with Special Dessert,
Macaron & One Drink

大切な日はベルテンポで美味しい楽しいひと時を。乾杯グラス
ロゼスパークリングワインと、限定デザートをお楽しみいただけます。さらに35周年を記念してマ
カロンをプレゼント。誕生日や記
念日におすすめのプランです。

17:30-21:00 (土・日・祝日 17:00-) ※要予約



日本料理「平 川」 Lunch 11:30-14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30-21:30 (L.O.21:00)

Japanese Restaurant “HIRAKAWA”

Dinner

季節の特別コース 青龍

Seasonal Special
Dinner Course “SEIRYU”

¥15,000
※3日前までに要予約



平貝の炙りに筍を添えた先付に、めばるの葛煮、鱈の菜種焼、蛤の温麺など旬の食材をふんだんに用いた料理長渾身のメニューをお楽しみください。

3/1(日)～5/31(日)
17:30-21:30 (L.O.21:00)



Lunch

華会席 ワンドリンク付

Lunch Course “HANAKAISEKI”
with One Drink

¥5,300

木の芽や路、菜の花、焼筍など季節を感じる春色の昼会席をご用意いたしました。

3/15(日)～4/14(火)
11:30-14:30 (L.O.14:00)



鉄板焼「山 彦」 Lunch 11:30-14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30-21:30 (L.O.21:00)

Teppanyaki “YAMAHIKO”

Dinner

特別コース 匠

Seasonal Special Dinner Course “TAKUMI”

¥24,000 ※3日前までに要予約



鮪の漬けと雲丹香る帆立貝の炙りをはじめ、鮑や伊勢海老の鉄板焼、メインは黒毛和牛のサーロインがフィレをお好みでお選びいただける贅を尽くしたコースです。

3/1(日)～5/31(日) 17:30-21:30 (L.O.21:00)



春のおすすめシャンパン「ドウラモット ブリュット」

Champagne “DELAMOTTE BRUT”

グラス ¥2,300 ボトル ¥13,500

きめ細かいクリーミーな泡立ちにグレープフルーツやピーチの溢れる香りが華やかなシャンパン。長い余韻とエレガンスに満ちた逸品です。

3/1(日)～4/30(木)
*平川・山彦・海彦でご注文いただけます



鮓「海 彦」 Lunch 11:30-14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30-21:30 (L.O.21:00)

Sushi “UMIHIKO”



Dinner

特別コース 木曾

Seasonal Special Dinner Course “KISO”

前菜は、たらば蟹やふぐ、鮪の中トロなどを。濃厚で味わい深いふぐの白子は焼物で。にぎり鮓は旬のネタ13貫をご堪能いただける料理長おすすめのコースです。

～4/30(木) 17:30-21:30 (L.O.21:00)



パティスリー エドモント 8:00-19:30

bread and sweets “Pâtisserie Edmont”

フレジェ Fraisier ¥3,000 (12cm)

アーモンド香る生地とバニラ風味のバタークリームで旬のいちごをふんだんにサンドした春の訪れを感じるケーキです。

3/1(日)～4/30(木) 10:00-19:30

