

ホテルメトロポリタン エドモント

edmont Express

6 2020

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



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO, JAPAN

おかげさまで、ホテルメトロポリタン エドモントは6/30に開業35周年を迎えます。

パティスリー エドモント

bread and sweets “Pâtisserie Edmont”



Edmont
35th

数量限定

35周年記念スペシャルケーキ KAGURA

35th Anniversary Cake “KAGURA”

¥3,500 (20cm)

フランスの伝統菓子「オペラ」のレシピに和の素材を用いました。抹茶のビスキュイの間に、抹茶クリーム、黒糖のガナッシュ、胡麻のクリスティアンを重ね合わせ、枯山水をイメージした和を感じるガトーです。

季節の
おすすめ
ケーキ

フレ ¥520 (ピースケーキ) White Chocolate and Grapefruit Mousse

ホワイトチョコレートのムースにグレープフルーツのクリームを合わせた爽やかな味わいをお楽しみください。

～6/30(火)



アブリコ ¥2,600 (12cm) Apricot and Orange Cake

アブリコットのシロップ煮とアブリコットとオレンジのクリーム、ジュレを層に仕立て、ムースの中に閉じ込めた初夏を感じる一品です。

～6/30(火)

ブルーベリーブチ食パン ¥300 Blueberry Bread

もっちりとした食パンに果実感のあるブルーベリーのピューレを渦巻き状に練りこんだ優しい甘さのブチ食パンです。

～6/30(火)



季節の
おすすめ
パン

おうちでの寛ぎのひと時のお供に エドモントのスイーツ&パンを！



アニバーサリーケーキの web 予約を始めました。

おめでとう。ありがとう。それぞれの大切な方へ思いをのせて。季節のフルーツをふんだんに用いたタルトやデコレーションケーキなど、パティシエが心をこめて仕上げたケーキでテーブルを華やかに。

生クリームデコレーションケーキ

¥3,000 (12cm) ～

タルト オ フリュイ ド セゾン

¥2,500 (12cm) ～

ほか



お米 100%のパン「米粉ブレッド」 Rice Bread

¥700 ※3日前までに要予約

小麦粉を一切使用せず、米粉と卵、牛乳、バター、砂糖、塩を合わせて焼上げた、しっとり、ほろっとした食感のパンです。食事としても、ジャムを添えてコーヒー・紅茶のお供としても美味しくお召し上がりいただけます。



レモンチェリー Lemon and Cherry Bread ¥220

レモンクリームにチェリーブランデーでフランベした甘酸っぱいさくらんぼを合わせました。この季節にふさわしい、爽やかな味わいをお楽しみください。

～8月下旬



35年分の感謝を込めて。スペシャルな、初夏のご馳走が揃いました。

日本料理「平 川」

Japanese Restaurant “HIRAKAWA”



Edmont 35th Anniversary Dinner

季節の特別コース 朱雀

Seasonal Special Dinner Course “SUZAKU”

¥20,000 ※3日前までに要予約

今夏の朱雀は開業35周年を記念して、さらに贅を尽くした会席に仕立てました。車海老の酒盗和えや鮑、雲丹などの先付をはじめ、お椀には葛打ちした鰻を。焼物、煮物には太刀魚や鰻、加茂茄子など厳選した食材を用いた料理長渾身のメニューをご堪能ください。

6/1(月)～8/31(月)

Lunch

平川御膳 Hirakawa Gozen

¥4,000

きれいの海苔醤油焼や、とうもろこし真丈揚げ、加茂茄子の揚げ煮など彩り豊かに季節を感じる昼御膳です。

6/1(月)～8/31(月)



鉄板焼「山 彦」

T Teppanyaki “YAMAHIKO”

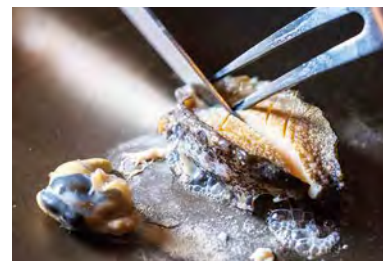
Edmont 35th Anniversary Lunch

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。



鮪「海 彦」

Sushi “UMIHIKO”



Edmont 35th Anniversary Lunch

ランチコース「桐」

Lunch Course “KIRI”

¥4,500

にぎり鮪6貫と雲丹、いくら、ネギトロの小どんぶり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。

清潔感あふれる広々空間の「ベルテンポ」。お食事など、ホッと一息におすすめです。

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

Dining Cafe “BELTEMPO”



国産牛のビーフカレー

Beef curry

¥2,650

柔らかな国産牛と野菜がのったベルテンポ特製ビーフカレー。ライス・16穀米・ナンからお好みでお選びいただけます。

天井が高く、一面の窓から陽光の降り注ぐ、開放感のある明るい店内。快適で安全にお楽しみいただけるよう衛生管理を徹底し、安心してご利用いただける取り組みを行っています。



パスタランチセット

Pasta lunch set

¥1,950

セット内容...サラダ/スープ/パスタ/コーヒー または 紅茶



コース料理でお食事を

彩り豊かな前菜やオードヴル、パスタ、選べるメインディッシュなど、期間限定のコース料理をご用意しております。

ランチコース ¥3,300

前菜、オードヴル、パスタ、メイン(3種からチョイス)、デザート、コーヒーまたは紅茶

ディナーコース ¥4,800

オードヴル、スープ、パスタ、メイン(3種からチョイス)、デザート、コーヒーまたは紅茶
メイン料理を魚・肉両方お楽しみいただける¥6,000のコースもございます。

※「ベルテンポ」のbuffetの提供は、一時休止しております。

スペシャルティコーヒー ¥1,000

Specialty coffee

水出しコーヒー ¥1,200

Cold-brew coffee

月替わりで様々なスペシャルティコーヒーをご用意しております。圧倒的な挽きたての豆のアロマと深い味わいの特別なコーヒーをご堪能ください。



ケーキセット Cake Set

パティスリー エドモントのケーキとコーヒーまたは紅茶がお得にお楽しみいただけるセットメニュー。



ミックスサンドウィッチ

Assorted sandwiches

¥2,000

野菜をたっぷり挟んだボリューム満点のサンドウィッチ。ランチにはもちろん、香り高い紅茶とあわせてティータイムにもおすすめです。

本日のおすすめピッツァ

Today's recommended pizza

¥2,150



今だからこそ、安全・安心を提供するために。エドモントの感染症拡大防止の取り組み

ホテルメトロポリタン エドモントでは、感染症拡大を抑止すべく、お客様と従業員の健康と安全を第一に考え、以下の対策を実施しています。

ホテル館内での主な取り組み

- ・消毒液の増設や、接触が多い箇所の消毒の強化
- ・接客時のマスク着用
- ・カウンター等に飛沫防止のアクリルボードを設置
- ・定期的な換気や、テーブル・座席のゆとりある配置

従業員の主な感染予防策

- ・通勤時のマスク着用の徹底
- ・時差出勤の実施
- ・出勤時の健康問診と体調不良者の管理体制の整備
- ・社内衛生規定による手洗い・うがい・ルールの徹底
- ・バックスペースにおけるアルコール消毒液の増設

お客様への
お願い



アルコール消毒のお願い
手指消毒にご協力をお願いします。



体調不良時のご利用はお控えください
発熱や、体調が優れない場合は
ご来館をご遠慮ください。

※今後の行政の方針や感染状況等により、営業時間や定休日、メニュー等の営業内容が変更になる場合がございます。
最新情報は、電話またはホームページでご確認ください。

Stay 宿泊

最大9時間のデユース テレワーク応援プラン

「自宅だと集中できない」「ゆったりと静かな環境で仕事に取り組みたい」という時に、ホテルの客室をワーキングスペースとしてご利用ください。9時～18時までの最大9時間ご利用いただけます。カレーやパスタなどをお部屋でお召し上がりいただける「食事付プラン」もご用意しております。

○一室 ¥9,000 食事付 ¥11,500～

ご予約・お問合せ：宿泊予約 03-3237-1111(代表)



Wedding ウエディング

1日1組限定 開業35周年記念 総料理長 特別婚礼メニュー

“食のエドモント”が贈る、幸せのキューピース。2020年にご婚礼を行うおふたりへ、総料理長の岩崎均が贅を尽くした特別なウエディングメニューを創り出しました。

ご自宅からでも安心な電話相談会を実施中！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



JRホテルメンバース[®] 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。

エドモントご利用の場合、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ホテルメンバースポイントが貯まります。+1ポイントのゴールド・ステータスも登場！



**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)



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「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。