

Premium Banquet Plan



ホテルメトロポリタン エドмонт 開業35周年記念 プレミアムバンケットプラン

開業35周年の感謝の気持ちを込めて、
アニバーサリーイヤーにふさわしいバンケットプランをご用意しました。
“食のエドмонт”自慢の料理と心を込めたおもてなしで、
やすらぎと味わいに満ちたひとときをお過ごしください。



Edmont
35TH

ホテルメトロポリタン エドモント 開業35周年記念 プレミアムバンケットプラン

期 間

～2021年3月31日(水)

料 金

お一人様20,000円

フリードリンク(2時間制)
ビール、ウイスキー、焼酎、ワイン、日本酒、カクテル、ソフトドリンク

プラン特典

- ・乾杯用シャンパンまたはオリジナルカクテルをプレゼント(オリジナルカクテルはお客様のご要望に合わせてお作りいたします。)
- ・フリードリンクアイテムにエドモントオリジナルラベルワインの「EDMONT PREMIUM」を追加
- ・20名様以上のご利用でペア宿泊券またはダイニング・カフェ「ベルテンボ」のペアディナー券をプレゼント

西洋料理コース

メニュー例

シェフ特製4種の魚介(オマール海老・サーモン・鮑・穴子)のオードヴル
Délice de Hors-d'œuvre de Fruits de Mer

フォワグラと牛蒡のリゾット
Risotto de Foie Gras et "GOBO"

クネルと各種野菜の入った香り高いコンソメスープのパイ包み焼き
Consommé Quenelles et Brunoise de Légumes en Croûte

甘鯛のソテブロヴァンス風
Suprême de "AMADAI" Sauté à la Provençal

黒毛和牛フィレ肉のボワレ 舟形マッシュルームソース
Filet de Bœuf Grillé Sauce Champignons "FUNAGATA"

パン

Pain

笠間栗のガトーマロン バニラアイスクリームと共に
Gâteaux aux Marron de "KASAMA" avec Glace à la Vanille

コーヒーと小菓子

Café et Mignardise

日本料理コース

メニュー例

- [先付] 胡桃菊花寄せ 生雲丹 美味出汁
- [お椀] 焼かます すっぽん真丈 松茸 青梗菜 柚子
- [造り] 盛合せ
ふぐ薄造り 鮪 鰯 伊勢海老 あしらひ一式
- [焼物] のどろ藻塩焼 鰻と焼きのこ梅肉和え
秋刀魚甘露煮 床節旨煮 辛子蓮根 鰻八幡巻
赤麹鶏 揚げ銀杏 子持ち昆布葱揚げ
- [煮物] 和牛サーロイン時雨煮 海老芋 小蓴 青味 山葵あん掛け
- [揚げ物] あんこう唐揚げ あん肝 しゃこ磯辺揚げ
薩摩芋 舞茸 青唐 塩 レモン
- [食事] ほっき貝炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- [水菓子] 南瓜プリン 柿 林檎

ご予約・お問合せ ホテルメトロポリタン エドモント 宴会予約まで TEL 03-3237-1101(直通)

※10名様より承ります。※プランは2時間制となります。2時間を超える場合は、別途延長料金が掛かります。※料金には、室料・設備料・サービス料・消費税が含まれます。
※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更になる場合がございます。

今だからこそ、安心・安全を提供するために。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、お客様と従業員の健康と安全の確保を最優先に、
感染症拡大防止の対策を実施し、「新しい生活様式」を踏まえた宴会のスタイルを提案いたします。

会場・
スタッフの
対応に
ついて

- ・宴会場は最大収容人数に対して約5割ほどでのご利用を推奨しております。
- ・ご予約人数に対して十分にテーブル席の間隔を空けた会場レイアウトを提案いたします。
- ・スタッフの健康チェックと検温、マスク着用を徹底しております。
- ・消毒液の増設や、接触が多い場所の消毒を強化しております。
- ・クローク対応時は手袋を着用し、クロークカウンターには飛沫防止シートを設置しております。
- ・会場の換気については空調設備の基準に沿って維持管理しております。



お客様への
お願い



アルコール消毒へのご協力をお願いいたします。



ご宴席でのお客様同士のお酌のやり取りはご遠慮ください。



体調不良時のご利用はお控えください。



ソーシャルディスタンスの確保をお願いいたします。



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(代表)