

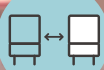
ホテルメトロポリタン エドモント

edmont Express

12 2020 Christmas



エドモントは、
感染症予防対策を
強化・徹底
しています



Edmont
35TH



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JREAST

Christmas dinner BUFFET

クリスマスならではのご馳走がいっぱいの、安心安全ディナーbuffet！

料理は個々盛り、好きなものをお好きなだけ、安心して楽しめるニューノーマルbuffet。みんなで美味しくメリークリスマス！



New Normal クリスマスディナーbuffet Christmas Dinner Buffet

ローストチキンや、仔羊の煮込み、魚介のブイヤベース、鴨のピンチョスなどクリスマスディナーをお楽しみいただけるbuffetが勢ぞろい。12/22～12/25はオマール海老とずわい蟹のゼリー寄せや、キャビアを添えたブランマンジェ、鯛のソテと鰯いけらのサラダ仕立てなど、さらに華やかなメニューも登場します。みなさまで美味しい食事とともに楽しいクリスマスをお過ごしください。



みんなで
わいわい
食べて飲んで

12/1(火)～21(月)	平日17:30-21:00(土・日17:00-)	大人 ¥6,200	シニア ¥5,300	お子様 ¥3,200	幼児 ¥2,200
12/22(火)～25(金)	17:00-21:30	大人 ¥6,700	シニア ¥5,800	お子様 ¥3,600	幼児 ¥2,400

★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
※シニア(65歳以上) お子様(小学生) 幼児(4～6歳) ※120分制

クリスマスの大切なひとときを楽しく過ごす

要予約

3つのおすすめプラン

団らんプラン



大人2名とお子様1名様分がセットになったお得なプランです。さらに、大人の方には乾杯スパークリングワイン、ご家族との記念写真や、12/22-25は、プラン限定のクリスマススペシャルケーキをプレゼントいたします。

buffet + 乾杯スパークリングワイン(大人)
+ クリスマスケーキ(12/22-25)

3名様(大人2名+お子様1名)

12/1～21 ¥12,000

12/22～25 ¥13,500

※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)

記念日を過ごすディナーにおすすめのプランです。スペイン産ロゼスパークリングワインとクリスマスのスペシャルデザートがついたプランです。

buffet + 乾杯スパークリングワイン
+ スペシャルデザート

2名様

12/1～21 ¥13,400

12/22～25 ¥14,400

アニバーサリープラン



パーティプラン



クリスマスパーティや忘年会などにぴったりな4名様以上でご利用いただけるフリードリンクがセットになったお得なプランです。

buffet + フリードリンク(2時間)

1名様 (※4名様より)

12/1～21 ¥8,100

12/22～25 ¥8,600

ベルテンポではご安心してお召し上がりいただけるよう
感染症予防対策を強化・徹底しています。

- ・各テーブルにアルコールスプレー、マスクカバーのご用意
- ・ソーシャルディスタンスを考慮したテーブル配置
- ・オードブルや、サラダなどの冷製メニューやデザートは個別に盛り付けてのご提供
- ・ライブキッチンからの料理は飛沫防止パネルを設け、出来たてをご提供



Christmas CAKES and DELI

エドモントのパティシエやシェフたちが丹精込めて
仕上げたクリスマスケーキ5種をはじめ、ご自宅で
エドモントの味をお楽しみいただけるクリスマスデリもご用意いたしました。
大切な人たちと囲む笑顔あふれるひとときをお過ごしください。

CAKES



- | | | | |
|------------------------------|----------------|-----------------------------------|---------------|
| 1. ノエル プレミアム Noël Premium | ¥8,000 (15cm) | 4. いちごのショート Strawberry Short Cake | ¥4,600 (15cm) |
| 2. ノエル ブラン Noël Blanc | ¥4,000 (約15cm) | 5. ショコラ Chocolat | ¥4,500 (15cm) |
| 3. モンブラン ノエル Mont Blanc Noël | ¥4,800 (約15cm) | | |

DELI



- | | | | |
|---------------------------------|----------------|----------------------------|----------------|
| 6. オードヴルプレート Hors d'œuvre Plate | ¥6,000 (4名様目安) | 8. ローストチキン Roasted Chicken | ¥4,000 (4名様目安) |
| 7. タルトオニオン Onion Tart | ¥2,200 (15cm) | | |

ケーキと
デリのセットが
お得です!

お好みの
クリスマスケーキ + エドモントデリ

1点	...	通常価格	10%OFF
2点	...	総額から	12%OFF
3点	...		15%OFF

ご予約期間
お引渡し

ケーキ: 12/24(木)まで デリ: お引渡しの4日前まで
12/18(金)~25(金) 10:00-19:30

ご予約&お問合せ

「パティスリー エドモント」にて
03-3237-1111(代表) 「パティスリー エドモント」まで
※ホームページからお申込みいただけます。



Christmas COURSE

華やかなクリスマスにふさわしい期間限定の
2種のクリスマスコースをご用意いたしました。



煌 Christmas Course "Kirameki"

Dinner & Lunch

煌

Christmas Course "Kirameki"

¥17,000

フォワグラやオマール海老のソテ、
黒毛和牛と贅を尽くした鉄板焼を
ご堪能いただけるコースです。

12/18(金)~12/25(金)

* 要予約

Dinner & Lunch

耀

Christmas Course "Kagayaki"

¥14,000

鮑のソテや黒毛和牛ステーキ
とクリスマスデザートをお楽し
みいただけるコースです。



耀 Christmas Course "Kagayaki"



スノークリスタル Champagne Cocktail "Snow Crystal"

¥3,000

柚子香るいちごミントのシャンパンジュレと、繊細でエレガ
ントな味わいのシャンパーニュ「ジョノーロバン ブリュット」を
お楽しみいただけるスペシャルカクテルです。

12/1(火)~12/25(金)



Lunch

華会席

Lunch Course “Hana kaiseki”

¥5,300 ※ワンドリンク付き

先付には旬を迎えたわかさぎの南蛮漬けや、鯛のお椀、鰯の柚庵焼など季節の食材を愛でる昼会席です。

12/15(火)～1/14(木) *除外日1/1-1/3

Dinner

海の幸鍋コース ¥11,000

Dinner Course Seafood in Hotpot

鮑やはまぐり、車海老、白子など具だくさんな鮮魚を味わう寄せ鍋に、先付、造り、揚げ物など会席仕立ての食事をお楽しみいただける冬限定のコースです。

12/1(火)～2/28(日)

*除外日12/27～1/5



数量限定

冬の3種利き酒セット

Japanese Sake Tasting Set -Winter-

¥3,000

「萩の鶴」(宮城県)や、「雁木」(山口県)の純米大吟醸と、入手困難な銘醸酒「十四代」(山形県)を少しづつお楽しみいただけるセットです。

12/1(火)～12/31(木)



Lunch

木枯し

Lunch Set “Kogarashi”

¥4,500

にぎり鮓6貫とふっくらと蒸した穴子の小井をお楽しみいただけるランチセットです。

12/1(火)～2/28(日)



Dinner

特別コース「木曾」

Seasonal Special Dinner Course “KISO”

¥20,000 ※3日前までに要予約

鮪の中トロや赤身、ほぐした毛ガニ、蒸し鮑などの盛合せ、ふぐのつば蒸しなどの一品料理をはじめ、大トロ、車海老、雲丹の小井など料理長おすすめ12貫をご堪能いただける贅を尽くしたコースです。

12/1(火)～2/28(日) *除外日12/27～1/5



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、感染症拡大を抑えすべく、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パネルを設置
- ・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
- ・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



アルコール消毒をお願いします



体調不良時のご利用はお控えください

マスク着用をお願いします



ソーシャルディスタンスの確保をお願いします



※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

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、純白のチーズケーキ「ノエルプラン」の2種類からお選びいただけます。

○12/18(金)~12/25(金) ○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)



Pâtisserie Edmont パティスリー エドモント

シュトレン ¥2,000

大粒のナッツと長期間漬込んだミックスフルーツを贅沢に練り込んだ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。

○11/20(金)~12/25(金) ○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)

和栗のシュトレン ¥2,000

茨城県産の和栗と北海道産の大納言を柚子風味の生地で焼上げました。仕上げに香ばしいほうじ茶パウダーで覆った和風テイストのオリジナルシュトレンです。



New Year おせち料理

今年は、新しい生活様式に合わせた“ひとり重”のおせちも登場

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

○和洋二段重 小(13.5cm×13.5cm) ¥18,000 早割 ¥15,800

○和洋一段重 (13.5cm×13.5cm) ¥10,000 早割 ¥8,800

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(月)まで



**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

飯田橋駅東口・水道橋駅西口より徒歩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

