



2020-2021

年末年始

エドモントの

おすすめメニュー

食のエドモント自慢の

お料理とともに
行く年を想い、
来る年を祝うひとときを

edmont.metropolitan.jp



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

日本料理

平川



LunchDinner

12/31(木) 限定

年越し福そばセット ¥3,800

健やかな一年を願って、温かなそばや東寺蒸し、造り、天麩羅などをお召し上がりください。

一生幸福 大吟醸 (山形県)

延寿千年 純米大吟醸 延寿千年 (京都府)

大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴 (広島県)



LunchDinner

1/1(金・祝)~14(木)

福酒セット ¥2,500

利き酒師が選んだ新年にお楽しみいただきたい3種のセットをご用意しました。

Lunch

1/1(金・祝)~3(日)

会席「初夢」¥7,200

東寺蒸し ふかひれあん掛けや、海の幸盛合せ、海老芋と筍の煮物など全7品の会席料理です。



鉄板焼

山彦

LunchDinner

1/1(金・祝)~3(日)

「極味~きわみ~」¥16,500

あんこうとフォワグラのソテやオマール海老など贅を尽くした食材をご堪能いただける新春にふさわしいコースです。

あんこうのソテ/フォワグラのソテ フランボワーズソース/オマール海老の鉄板焼 アメリカンソース/焼野菜/黒毛和牛サーロイン120g またはフィレ90g/ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物/クリーム シブースト 蜂蜜アイスクリーム添え



Lunch

Dinner

山吹 ¥4,800

アメリカ産またはオーストラリア産のステーキをお楽しみいただける全6品のコースです。

サラダ/鯛のソテ 柚子ソース/焼野菜/アメリカ産牛サーロイン100g または オーストラリア産牛フィレ100g/ご飯 味噌椀 香の物/本日のタルト シャーベット

山吹

Lunch

Dinner

山彦 ¥12,500

黒毛和牛ステーキをお楽しみいただける定番の人気コース。

サーモンマリネ/鮑の鉄板焼 青のリソース/焼野菜/黒毛和牛サーロイン100g またはフィレ70g/ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物/ガトーショコラ パニャイス添え

山彦

Lunch

Dinner

1/1(金・祝)~3(日)

正月祝会席「春寿~しゅんじゅ~」 ¥12,000

祝着にばたん海老や鮭小川巻、子持ち昆布をはじめ、甘鯛のかぶら蒸しや炙り和牛など、新年を寿ぐ席にふさわしい料理をご堪能ください。



Lunch

1/1(金・祝)~3(日)

正月祝膳 ¥5,500

黒豆や田作り、蟹錦糸巻などのおせち風の八寸や、雑煮など7品の彩り豊かな祝い膳です。



ダイニング・カフェ

ベルテンポ

Lunch

1/1(金・祝)~3(日)

正月ランチbuffet

●11:00-15:00 ●90分制

●大人¥4,800 シニア(65歳以上)¥4,400

お子様(小学生)¥2,800 幼児(4~6歳)¥1,500

Dinner

12/26(土)~1/3(日)

年末年始ディナーbuffet

ローストビーフや、にぎり寿司をはじめ、1/1~3は和洋おせちなど約60種のbuffetをお楽しみいただけます。

●120分制

	平日	土日祝
12/26(土)~30(水)	17:30~21:00	17:00~21:00
12/31(木)~1/3(日)	17:00~21:00	

●大人¥6,200 シニア(65歳以上)¥5,300

お子様(小学生)¥3,200 幼児(4~6歳)¥2,200



パティスリー

エドモント

ご朝食やランチにサンドウィッチや焼立てのパンをはじめ、手土産におすすめのパティシエ特製ケーキや焼菓子などもご用意しております。

和が香る新春ケーキ「ブラン」¥2,800

雪のようなホワイトチョコレートのムースの中に、抹茶クリームと柚子、アクセントに大納言と黒糖のビスキュイを閉じ込めました。晴れやかな新年におすすめのケーキです。



Dinner

1/1(金・祝)~3(日)

鮓会席「淡月」 ¥13,000

季節の料理とともに、にぎり鮓11貫と料理長が腕によりをかけた料理を会席仕立てでご堪能いただけます。

Lunch

1/1(金・祝)~3(日)

にぎりコース「福寿」 ¥7,200

料理長厳選のネタを味わうにぎりのコース。特製のミニおせち付きです。

淡月



海鮓

海彦

Lunch

1/1(金・祝)~3(日)

にぎりコース「福寿」 ¥7,200

料理長厳選のネタを味わうにぎりのコース。特製のミニおせち付きです。

福寿



紅玉りんごのクイニーアマン

¥190



パティスリー

エドモント

ご朝食やランチにサンドウィッチや焼立てのパンをはじめ、手土産におすすめのパティシエ特製ケーキや焼菓子などもご用意しております。

和が香る新春ケーキ「ブラン」¥2,800

雪のようなホワイトチョコレートのムースの中に、抹茶クリームと柚子、アクセントに大納言と黒糖のビスキュイを閉じ込めました。晴れやかな新年におすすめのケーキです。



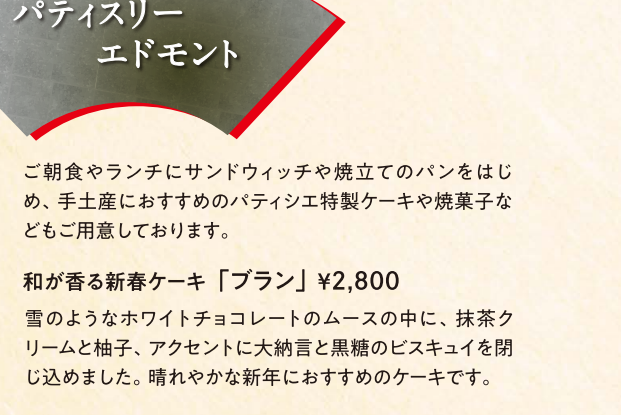
パティスリー

エドモント

ご朝食やランチにサンドウィッチや焼立てのパンをはじめ、手土産におすすめのパティシエ特製ケーキや焼菓子などもご用意しております。

和が香る新春ケーキ「ブラン」¥2,800

雪のようなホワイトチョコレートのムースの中に、抹茶クリームと柚子、アクセントに大納言と黒糖のビスキュイを閉じ込めました。晴れやかな新年におすすめのケーキです。



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。

年末年始 レストラン営業時間

	12/26	27	28	29	30	31	1/1	2	3
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	6:30-22:00 (L.O.21:30)								
日本料理「平川」 鉄板焼「山彦」・鮨「海彦」	11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-21:30 (L.O.21:00) ※平川は 1/1 (金・祝) 7:00-10:00 (L.O.9:30) も営業								
バー「カルーザル」	17:30-22:00 (L.O.21:45) ※27日は定休						定 休		
中国料理「南国酒家」	11:30-15:00 (L.O.14:30) 17:00-22:00 (L.O.21:30)								
パティスリー エドモント	8:00-19:30 ※1/1、1/2 は 7:00 より営業								



獅子舞

新年のめでたさを舞で表現する獅子舞の演技をご覧ください。朝食やランチタイムには獅子舞の一行がレストランを練り歩きます。

1/1 (金・祝)

①9:30~ ②11:30~ ③13:00~ (各回約20分)

本館ロビー



だいかぐら

太神楽 曲芸パフォーマンス

傘や蓑などを使った日本の伝統的な曲芸「太神楽」。華やかでおめでたいパフォーマンスをお楽しみください。

1/1 (金・祝)

①10:00~ ②12:00~ ③13:30~ (各回約20分)

本館ロビー



御神殿 初詣

新年の初めに家内安全や平安の祈願に、密を避けてホテル館内の神殿でご参拝いただけます。

1/1 (金・祝) 9:00~16:00

本館3階 神殿

※各イベントの時間は、前後する場合があります。

ホテルメトロポリタン エドモント

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