

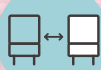
ホテルメトロポリタン エドモント

edmont Express

3,4²⁰²¹



エドモントは、
感染症予防対策を
強化・徹底
しています



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

さあ、春です。香りで、味で、彩りで
「格別の春」を楽しみましょう。



Lunch

平川御膳
～和牛山菜鍋と筍の天麩羅～
Lunch Set "HIRAKAWA GOZEN"
¥4,200
～5/31(月)



季節のデザート
¥1,000

はまぐり真丈のお椀や和牛山菜鍋、筍の天麩羅など春の息吹を詰め込んだランチセットです。
また、桜アイスと果実を盛合せた季節のデザートもご注文いただけます。(別料金)



Dinner

鯛とわかめ、山菜のしゃぶしゃぶ
梅仕立て
Sea-bream Shabu-shabu Ume plum Flavor
¥4,500
梅香る出汁の中に新鮮な鯛や季節の山菜を
しゃぶしゃぶにしてお楽しみいただけます。お
好みの加減でお召し上がりください。
～5/31(月)



Dinner

季節の特別コース 青 龍 ¥15,000
Seasonal Special Dinner Course "SEIRYU"

さざえの柚子胡椒仕立てや、山菜のお浸しを添えた鮮魚の唐揚げ、和牛の石焼など、旬の食材を用いた料理長渾身のメニューをお楽しみください。
～5/31(月)



Lunch

華会席 ワンドリンク付
Lunch course "HANAKAISEKI"
with one drink
¥5,300
通年 ※写真のメニューは4/14(水)まで

鯛の子とほたる鳥賊の木の芽味噌掛けや、桜花が浮かぶ筍の御椀、鯛の唐揚げ、奥入瀬ガーリックポークの温うどんなど季節を感じる春色の昼会席です。



Dinner 春らんまんディナーbuffet Spring Dinner Buffet

大人 ¥5,600 シニア(65歳以上) ¥4,800
お子様(小学生) ¥3,000 幼児(4~6歳) ¥2,000

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、あさり等春の食材を満喫いただける彩り豊かなbuffetをご用意しております。

~4/30(金) ※120分制
フリードリンク プラス ¥2,600



Lunch

ランチbuffet Lunch Buffet

	平日	土・日・祝日
大人	¥3,300	¥3,700
シニア(65歳以上)	¥2,900	¥3,300
お子様(小学生)	¥1,800	¥2,000
幼児(4~6歳)	¥1,000	¥1,200

ローストビーフや、ピッツァ窯で焼上げたピッツァ、エドモント伝統のカレー、熱々の点心やヌードルバーなど多彩なbuffetをお楽しみください。

~4/30(金)
11:30-14:30 (土・日・祝日 -15:00 ※90分制)

Dinner

黒毛和牛 3 種食べ比べコース
Assorted 3 kinds of Wagyu Dinner Course

¥14,000

黒毛和牛サーロイン、フィレ、カイノミの3種をお楽しみいただけるコースです。オードグルにずわい蟹と帆立貝のタルタル、魚料理は鯛または鮑のソテをお選びいただけます。内容、ボリュームともに大満足なコースです。

~5/31(月)



Lunch

山萩
Lunch Course “YAMAHAGI”

¥8,800

伊勢海老の鉄板焼や、黒毛和牛サーロインなど贅沢なランチをお楽しみいただける人気のコースです。

~5/31(月)

Dinner

極 味
Dinner Course “KIWAMI”

¥17,500

焼筒やフォワグラ、伊勢海老など、贅を尽くしたディナーをご用意いたしました。黒毛和牛はサーロインまたはフィレをお選びいただけます。

~5/31(月)





Dinner

甚 Special Dinner Course “JIN”

¥16,500

ふぐ、はたの刺身に、つまみはトロの炙り、ふぐの白子を。焼物の鮑はステーキにして。にぎり鮠は大トロや車海老など料理長おすすめの12貫をご堪能ください。

～5/31(月)



Dinner

あじのなめろう巻鮠 ¥1,600
Seasonal Sushiroll

三浦半島で水揚げされたあじをお楽しみいただけます。酒のお供や、もう少し召し上がりた方におすすめの一品です。

～5/31(月)



友達募集中
お得なクーポンも！



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ました。

3/1(月)～4/30(金)

フロマージュ Fromage

¥480

ベイクドチーズケーキの上にレアチーズと生クリームを重ね、アクセントにクッキーを添えました。2つの異なる味わいのチーズをお楽しみいただけます。

3/1(月)～



オニオンブレッド

Onion Bread ¥280

あめ色に炒めた玉ねぎとベーコンを包み込み、チーズとマヨネーズで香ばしく焼上げました。

3/1(月)～



新玉ねぎのクロックムッシュ

Croque Monsieur ¥300

クロックムッシュに、みずみずしい新玉ねぎを乗せてこんがり。ボリューム満点でランチにもおすすめです。

3/1(月)～



バー「カルーザル」

Bar “CAROUSEL”



スプリングカクテル Spring Cocktail

スプリングブリーズ Spring Breeze ¥1,600

爽快で上質な味わいのジャパニーズクラフトジン“六”に桜とバラのリキュールをあわせたまろやかなカクテル。

エバーグリーン Evergreen ¥1,800

ほろ苦い抹茶のリキュールに、柑橘の清々しい苦みが特長の国産トニックウォーターをあわせた爽やかな味わい。

～5/31(月)



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。

Pâtisserie 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、ジュー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お届けするワンランク上のお返しはいかがですか。

○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)



Event 春のイベント

みんなで咲かせよう、満開の桜

想いを、願いを、祈りを 千輪の桜にのせて

桜の花びらシールにメッセージを添えて、
巨大なアートパネルを完成させよう。

○本館ロビーにて

○4月上旬まで開催

誰でも参加OK



Stay 宿泊

2021.4 RENEWAL

エドモントの新しいスタンダードが誕生!

本館10～12階の客室をリニューアル。何泊でも泊まりたくなるような、やすらぎを感じられる空間に生まれ変わります。

○ご予約・お問合せ：宿泊予約 03-3237-1111(代表)



**HOTEL
METROPOLITAN**
EDMONT TOKYO JR-EAST

どこへ行くのも帰るのも便利なアクセス

飯田橋駅東口・水戸橋駅西口より徒歩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

〒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「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。