

ホテルメトロポリタン エドモント

edmont Express 3,4 2022

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

Dining Cafe "BELTEMPO"

TEL. 03-3237-7114

HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

梅は咲いた、桜も間近。
旬を味わい、春を実感。
エドモントは今、春満開です。



Dinner

春らんまんディナーbuffet Spring Dinner Buffet

3/1 (火) ~ 4/30 (土)

シーフードと菜の花のアンチョビパスタや筍と小海老のキッシュ、桜香る胡麻豆腐をはじめ、山菜や春野菜、あさりなど、春の旬食材をお楽しみいただける彩り豊かなbuffetをご用意しております。

大人 ¥6,000 シニア(65歳以上) ¥5,200

お子様(小学生) ¥3,200 幼児(4~6歳) ¥2,000

17:30~21:00 (土・日・祝日 17:00~) ※120分制

フリードリンク プラス ¥2,800

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

Lunch

ランチbuffet Lunch Buffet

人気のローストビーフや窯で焼上げたアツアツのピッツァ、エドモント自慢のカレーなど、前菜からデザートまで約60種類の多彩なメニューをお楽しみください。

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

11:30~14:30 (土・日・祝日 ~15:00 ※90分制)





平川会席

日本料理「平 川」

Japanese Restaurant “HIRAKAWA”
TEL. 03-3237-1162

Dinner 平川会席 Dinner Course “HIRAKAWA”

¥12,000

蛤や鮎魚女、筍にたらの芽など旬の食材をふんだんに用いて料理長が丁寧に仕立てた、春ならではの本格会席をご用意しました。

3/1(火)～3/31(木)



茜会席

Lunch

茜会席

Lunch Course “AKANE”
¥6,000

ほたる烏賊の木の芽味噌掛けや、桜花が浮かぶ鯛の御椀、鱈の山椒焼に焼筍など、一皿一皿に春を映した昼会席をご堪能ください。

3/1(火)～4/14(木)



鯨会席 甚

鯨「海 彦」

Sushi “UMIHIKO”
TEL. 03-3237-1162

Dinner 鯨会席 甚 Special Dinner Course “JIN”

¥17,500

鯨のタタキや真鯛の刺身に、つまみは旬の姫さざえや筍を。蝦夷鮑は丸ごとステーキで。にぎりは中トロ、大トロ、太刀魚に穴子、車海老など全11貫の料理長厳選のネタを揃えました。さらに、雲丹の小どんぶりも付いた季節の特別コースをご堪能ください。

3/1(火)～5/31(火)



にぎり鯨と小どんぶり

Lunch

にぎり鯨と小どんぶり ¥4,500

Special Lunch Set

にぎり鯨6貫にネギトロ・ずわい蟹・いくらミニ海鮮丼が付いたちょっと贅沢なランチセットです。

3/1(火)～5/31(火)



Dinner

極 味 Special Dinner Course “KIWAMI”

¥18,000

旬の焼筍やフォワグラのソテ、レモンバターソースで味わう伊勢海老の鉄板焼など、贅を尽くしたディナーコースです。ステーキは黒毛和牛のフィレまたはサーロインをお選びいただけます。

3/1(火)～5/31(火)



パティスリー エドモント

bread and sweets “Pâtisserie Edmont”
TEL. 03-3237-7119

桜あんぱん

SAKURA sweet bean bread

¥200

桜の葉を用いた風味豊かな桜あんぱんを包み、桜花に見立てて焼上げた可愛らしいあんぱんです。

3/1(火)～4/30(土)

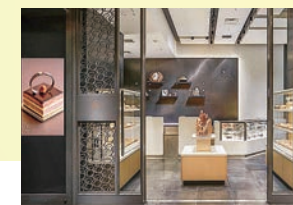


フレジェ Fraisier

¥3,000

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たっぷりサンドし、アクセントにピスタチオクリームを合わせた春らしい一品です。

3/1(火)～4/30(土)



鉄板焼「山 彦」

Teppanyaki “YAMAHIKO”
TEL. 03-3237-1162



Lunch Dinner

山 彦 Lunch and Dinner Course “YAMAHIKO”

¥13,000

黒毛和牛サーロイン100gまたはフィレ70gをお楽しみいただけるコース。前菜には鯨のマリネ、海鮮は鮑の鉄板焼をご用意しました。

3/1(火)～5/31(火)

バー「カルーザル」

Bar “CAROUSEL”

TEL. 03-3237-1107 (日曜・祝日定休)

プレシャスアワー 3ドリンク+1フードプラン ¥4,500

Precious Hour

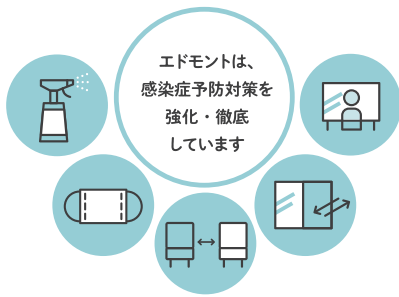
19時まで限定のお得なプラン。ウイスキーやカクテル、ワインなどお好みのドリンク3杯に、筍とふきのパテ・ドカンパニュや手羽先の香草揚げ、ベーコンとじゃが芋のジェノベーゼピッツァなど5種のフードメニューからお好みの一皿を合わせてお楽しみいただけます。

～3/31(木)



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

お客様への
お願い



アルコール消毒をお願いします

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



体調不良時のご利用はお控えください



※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。

Patisserie Edmont パティスリー エドモント

ホワイトデーギフト

3/1(火)~3/14(月)

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のホワイトデーギフトをご用意しております。パティシエが想いを込めてお届けするスイーツでお返しはいかがでしょうか。

- ・マカロン 5個入り ¥1,200 / 10個入り ¥2,200
- ・ギモーヴ 5個入り ¥1,000

○ご予約・お問合せ パティスリー エドモント 03-3237-7119



Wedding ウエディング

フルコース試食付き! ウエディング体験ツアー

3/13(日)・4/29(金・祝)

「食のエドモント」自慢の婚礼メニューフルコースを特別価格でご試食いただけるスペシャルフェア。クチコミでも大好評の人気No.1フェアです。その他の日程も、ご相談会など随時開催中! 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(水曜定休)



Restaurant レストラン

「ゴチになります!」放送記念 特別コースを提供

~3/31(木)

日本料理「平川」が、2/17(木)放送の日本テレビ系列「ぐるナイゴチになります!」でゴチバトルの舞台となりました。それを記念して、番組内でご紹介いただいた料理を取り入れた特別コースを期間限定でご用意します。出演者の皆さまが絶賛したメニューを、ぜひこの機会にご賞味ください。

・「ゴチになります!」特別コース ¥18,000 ※3日前までに要予約

○ご予約・お問合せ 日本料理「平川」 03-3237-1162

TV放送
記念



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



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8
<https://edmont.metropolitan.jp>

