

# edmont Express **AUTUMN** 2022



実りの秋、食欲の秋。  
美味しい日本の秋を  
エドモントでお楽しみください。



平川御膳

## 日本料理「平川」

Japanese Restaurant "HIRAKAWA"

TEL. 03-3237-1162



秋の逸品料理「松茸」



特別会席「白虎」

### Dinner

#### 秋の逸品料理「松茸」

Seasonal Special Menu "Matsutake"

土瓶蒸し／天麩羅／焼松茸 各¥2,500

秋の味覚の王様、豊かな香りが魅力の「松茸」を土瓶蒸し、天麩羅、焼松茸をご用意しました。

～10/31(月)

### Lunch

#### 平川御膳 ～松茸と茸の土瓶蒸し～

Lunch Set "HIRAKAWA GOZEN" ¥4,300

香り高い松茸の魅力を引き出した土瓶蒸しをはじめとした秋の味覚を存分にご堪能いただけるお昼の御膳です。

～10/31(月)

### Dinner

#### 特別会席「白虎」

Special Dinner Course "BYAKKO" ¥16,000

戻り鰹の炙りやかますの藻塩焼など、秋を迎えて脂がのった旬の魚を中心に、季節の食材を用いて仕立てた料理長渾身の全9品の会席をご堪能ください。

～11/30(水)



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」  
Dining Cafe "BELTEMPO"  
TEL. 03-3237-7114

**Dinner** ディナーbuffet ～北陸フェア～ Dinner Buffet

北陸新幹線が開業25周年を迎えることを記念して、北陸地方の名物食材を用いたメニューや郷土料理をお楽しみいただける「北陸フェア」を開催します。とろろ昆布をのせた富山おでんや、氷見うどん、福井名物「鯖のへしこ」を使ったピッツァ、福地鶏もも肉の網焼きなど、バラエティに富んだメニューをご用意します。

～9/30(金)

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

10/1(土)～11/13(日)の期間は「茨城フェア」を開催。  
茨城県の大が育んだ食材を用いて、シェフが腕をふるいます。

鮨「海彦」  
Sushi "UMIHIKO"  
TEL. 03-3237-1162

**Lunch**

にぎり鮨と秋鮭丼  
Special Lunch Set ¥4,500  
にぎり鮨6貫に、鮭の切り身・ほぐし身といくらがのった秋鮭丼がセットになったランチ限定メニューです。  
～11/30(水)



**Dinner** 鮨会席 甚 Special Dinner Course "JIN" ¥17,500 ～11/30(水)

ふぐ白子の塩焼きや真鯛と銀杏の薯蕷蒸しなど秋を味わう鮨会席。酒菜のメインには9月は鮑のステーキ、10・11月は松茸の土瓶蒸しをご用意します。にぎりは鮭や蛤、車海老、大トロなど全10貫の厳選したネタを揃えました。さらに、雲丹といくらの小井もついた特別コースをご堪能ください。

鉄板焼「山彦」  
Teppanyaki "YAMAHIKO"  
TEL. 03-3237-1162

**Dinner**

極味 Special Dinner Course "KIWAMI"  
¥18,000

秋の味覚の焼秋刀魚に、フォワグラのソテ、伊勢海老の鉄板焼など、贅を尽くした食材をご堪能いただけるコースです。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。

～11/30(水)

**Lunch**

山萩 Lunch Course "YAMAHAGI"  
¥8,800

黒毛和牛サーロイン80gをお楽しみいただけるランチコース。魚介料理はラヴィゴットソースを合わせた帆立貝のソテ、または麴と醤油のソースでいただく平目のソテからお好みでお選びください。

～11/30(水)



山萩/帆立貝のソテ



山萩/平目のソテ

あじむ  
「安心院スパークリングワイン」  
AJIMU Sparkling Wine  
グラス ¥1,700 ボトル ¥9,800

大分県安心院で収穫されたシャルドネ100%で造られたスパークリングワイン。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で仕立てられ、クリーミーな泡立ちと爽やかかつリッチな味わいが魅力です。

～10/31(月)



パティスリー エドモント  
bread and sweets "Pâtisserie Edmont"  
TEL. 03-3237-7119



**Halloween**

ザ・パンプキン ¥240  
Pumpkin Custard Bread

かぼちゃのクッキー生地をのせて焼き上げたパンに、北海道産の有機かぼちゃペーストを合わせたカスタードクリームをたっぷり絞りました。

10/1(土)～10/31(月)

かぼちゃのロールケーキ ¥520  
Pumpkin Cake Roll

バニラ香るクリームと北海道産の有機かぼちゃペーストを合わせて、ふんわりもちもちのかぼちゃの生地で巻き込みました。

10/1(土)～10/31(月)

タルト オマロン Tarte au Maron ¥3,000

タルト生地に栗と栗ペーストをぎっしりと敷き詰めて焼き上げました。表面のメレンゲとナッツの食感も楽しい、栗好きにはたまらない一品です。

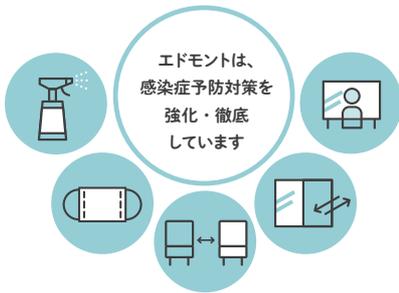
～11/30(水)



季節の  
おすすめ

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亚克力パネルを設置
- ・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

- ・マスク着用の徹底
- ・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

ハロウィンデコレーションルーム宿泊プラン

10/1(土)~10/31(月) ○1室 ¥21,000~(2名様利用時)

かぼちゃのお化けたちがにぎやかに迎えるハロウィン仕様の特別ルーム宿泊プラン。2~4名様でご宿泊いただけるファミリールームが1日1室限定でスペシャルなハロウィンルームに大変身! かぼちゃのスイーツやパンもついて、ハロウィン女子会にもおすすめです。

○ご予約・お問合せ 宿泊予約 03-3237-1111



Restaurant レストラン

日本料理「平川」 七五三祝いプラン

~11/30(水) ○大人 ¥11,000 / お子様(3~7歳) ¥4,000

お子様の健やかな成長に感謝し、幸せを願う、七五三プランをご用意いたしました。ゆったりとした個室でご家族の皆さまと和やかなひとときをお過ごしください。

○ご予約・お問合せ 日本料理「平川」 03-3237-1162



Wedding ウエディング

「フルコース試食 × 模擬披露宴」結婚式体験フェア

9/25(日)、10/15(土)

「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にてご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)



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

