

秋の食彩 2022 10/1sat -11/13sun

茨城フェア

豊かな風土が育んだ食材と料理人の技が活きる、
味覚の秋にぴったりのメニューをお楽しみください。



日本料理「平川」

Japanese Restaurant "HIRAKAWA"



Dinner 平川会席 Dinner Course "HIRAKAWA" ¥12,000

茨城県の銘柄豚「常陸の輝き」で野菜やチーズを巻いて、素材の旨味をとじ込めた包み揚げや、常陸牛とジャンボ椎茸の焼物、笠間の栗を用いたデザートまで、茨城県産食材を贅沢に取り入れた会席です。

○ 17:30-21:30 (L.O.20:00)

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

Dining Cafe "BELTEMPO"



Dinner ディナーbuffet ～茨城フェア～ Dinner Buffet

あじわい鶏の塩麹マリネのヴァッフルや、れんこんとチヨリソーのドフィノワ、コシヒカリのリゾットコロケ、ドライ納豆のサラダ、ベビー帆立と秋野菜の南蛮漬けなどの茨城の食材を用いた多彩なメニューが並びます。

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 17:00-) ※120分制

浦里 純米吟醸 ひたち錦 火入れ
一合 ¥2,100



茨城メロンサイダー ¥900
プラス¥200でクリームサイダーに!

edmont
ホテルメトロポリタン エドモント
Express

鮨「海彦」
Sushi "UMIHIKO"



Dinner 淡月 Tangetsu ¥14,500

脂がのって身はふっくらと柔らかい「メヒカリの一夜干し」や、「鹿島灘はまぐり」をはじめとしたにぎり鮨11貫などを堪能できる会席仕立てのコースです。

○ 17:30-21:30 (L.O.20:00)

鉄板焼「山彦」
Teppanyaki "YAMAHIKO"



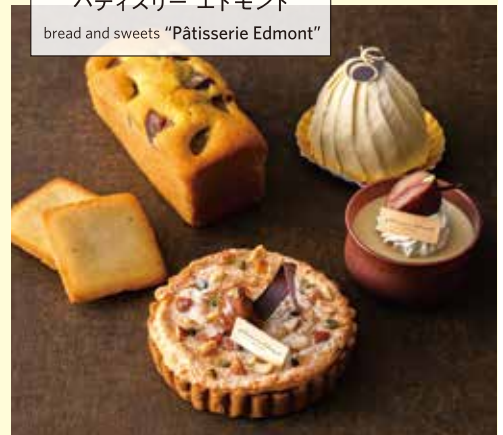
Dinner ステーキ3種食べ比べコース
Special Dinner Course ¥15,500

赤身と脂身のバランスの良い茨城県産黒毛和牛サロインと、黒毛和牛フィレ、オーストラリア産フィレの3種を食べ比べできる全6品のコースです。

○ 17:30-21:30 (L.O.20:00)

パティスリー エドモント

bread and sweets "Pâtisserie Edmont"



日本一の栗の産地、笠間の栗をふんだんに使用したスイーツをご用意しております。

○タルト オ マロン ¥3,000

○和栗のモンブラン ¥780

○和栗のプリン ¥520

○ 10:00-19:00 など

※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。 ※感染の拡大状況により休業や営業時間が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

ご予約・お問合せ 平川/山彦/海彦
ベルテンポ
パティスリー エドモント

03-3237-1162
03-3237-7114
03-3237-7119



ホームページ
からのご予約
はこちら

edmont.metropolitan.jp



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8