

2022
-2023

年 末 年 始

おすすめメニュー

エドモントの

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

日本料理
平川
Tel. 03-3237-1162

Dinner 1/1(日・祝)~3(火)

正月祝会席「春寿~しゅんじゅ~」
¥13,000

幸福を呼ぶ魚として縁起の良い「ふぐ」の無蒸しや雑炊をはじめ、伊勢海老のけんちん焼や炙り和牛など、新年を寿ぐ席に彩りを添える会席料理です。



Lunch 1/1(日・祝)~3(火)

正月祝膳 ¥6,000

黒豆や田作り、紅鮭小川巻でおせちに見立てた八寸や、無病息災を願う雑煮など7品の祝い膳です。

Lunch Dinner 1/1(日・祝)~14(土)

福酒セット ¥2,800

※数量限定につき無くなり次第終了

利き酒師が選んだ新年におすすめの日本酒を少しずつお楽しみいただける利き酒セットをご用意しました。

- ・来福 大吟醸「雫」(茨城県)
- ・陸奥八仙 新春祝酒 純米吟醸 生原酒 (青森県)
- ・開運 純米大吟醸 朝日 (静岡県)



Lunch 1/1(日・祝)~3(火) 会席「初夢」¥8,000

長寿を願うおせち料理の一つである海老の艶煮や雑煮風に仕立てた赤飯、海の幸盛合せなどをご堪能いただける全7品の贅沢な会席料理です。



Dinner 鮨会席「淡月」¥14,500

にぎり鮨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(日・祝)~3(火) にぎりコース「福寿」¥8,000

料理長厳選のネタを味わう新春の彩り豊かなコース。特製のミニおせち付きです。

鉄板焼
山彦
Tel. 03-3237-1162



Dinner

「極味~きわみ~」¥18,000

焼き鰯や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華やかなコースです。

Lunch Dinner

山彦 ¥13,000

鮭の炙りをはじめ、鮑、黒毛和牛のサーロインをお楽しみいただける季節のスペシャルコース。



ダイニング・カフェ
ベルテンポ
Tel. 03-3237-7114

Lunch 1/1(日・祝)~3(火)

正月ランチbuffet

- 11:00-15:00 ●90分制
- 大人¥5,000 シニア(65歳以上) ¥4,600
- お子様(小学生) ¥3,000 幼児(4~6歳) ¥2,000

Dinner 12/26(月)~1/3(火)

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

12/26(月)~31(土)	1/1(日・祝)~3(火)
平日17:30~21:00 (±17:00~)	17:00~21:30

- 大人¥6,500 シニア(65歳以上) ¥5,700
- お子様(小学生) ¥3,500 幼児(4~6歳) ¥2,200

パティスリー
エドモント
Tel. 03-3237-7119

朝食やランチにサンドウィッチや焼立てのパンはいかがですか。新春の手土産にもおすすめのパティシエ特製ケーキや、焼菓子などをご用意しております。

1/1(日・祝)~31(火)

新春ケーキ「フリーズシトロン」(12cm) ¥2,600

まろやかないちごのムースと、レモンが香るムースとのハーモニーを楽しめるケーキです。中に、グリオットチェリーを隠し味に加えたいちごのゼリーを閉じこめました。



