

ホテルメトロポリタン エドモント



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

edmont Express

1,2 2025

鰯、あん肝、ふぐ白子。
冬のご馳走は、からだが温まり、
こころも和みます。

日本料理「平 川」

Japanese Restaurant "HIRAKAWA"

TEL. 03-3237-1162



Lunch

平川御膳

Lunch Set "HIRAKAWA GOZEN"

¥4,300

季節の彩り豊かな食材を御膳形式でお楽しみいただけるおすすめのメニューです。

Dinner

平川会席 Dinner Course "HIRAKAWA" ¥12,000

聖護院蕪やふぐ白子、炙り鰯にあん肝など、冬の味覚を用いて、料理長が丁寧に仕立てた季節を味わう会席。料理に合わせて利き酒師が選りすぐった地酒もご用意しています。

1/4(水)~2/28(火)



Dinner

和牛とろろ鍋

"Hot pot with Wagyu beef & Grated yam"

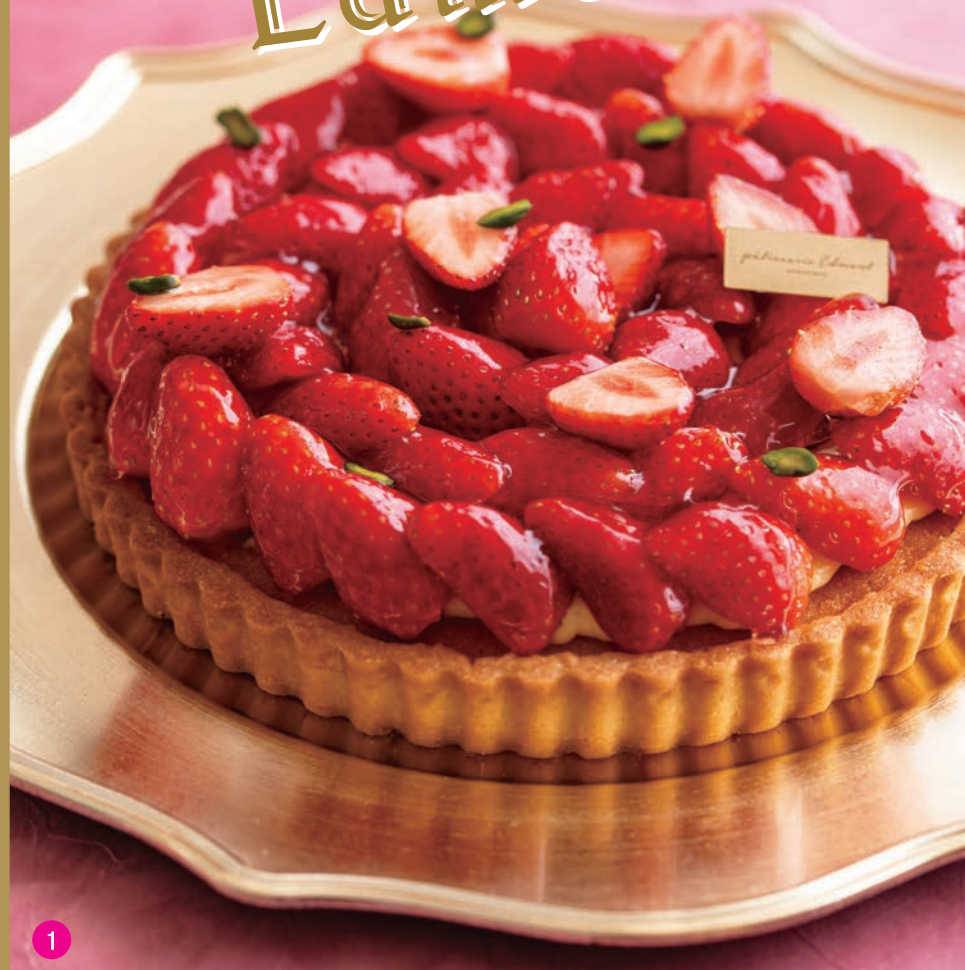
一人前 ¥6,800 ※写真は二人前

厳しい寒さを乗り切るにはやっぱり鍋。和牛サーロインと野菜をグツグツ煮込んだ後にとろろをたっぷりかけてお召し上がりください。お好みでおろしニンニクやおろししょうが、柚子胡椒をつけて。

1/4(水)~2/28(火)



いちごも いっぱい Edmont



冬から春へ、いちごが美味しいこの季節。スイーツはもちろん、
ディナーbuffetなどでいちごたちの色々な姿に出会えます。

#

ハッシュタグ
キャンペーン

1/1 (日・祝) ~ 2/28 (火)

「#いちごもいっぱいedmont」
をつけて投稿すると、宿泊券や
レストラン利用券が当たる
キャンペーンを開催!

キャンペーン詳細はこちら



パティスリー エドモント bread and sweets "Pâtisserie Edmont" 1/1 (日・祝) ~ 2/28 (火)

- 1** いちごのタルト (ホール)
Strawberry Tarte
5号 ¥4,600 (15cm) より
※写真は7号サイズ ※2日前までに要予約
バターとアーモンドの香ばしいタルト生地の上
に、国産いちごをたっぷり用いたプレミアム
ムタルトです。
- 2** いちごのロールケーキ
Strawberry Roll Cake
1本 (約15cm) ¥2,400 1ピース ¥540
卵たっぷりのしっとりふわふわと軽いロール
生地、チェリーの風味をきかせた43%の濃
厚な生クリームと国産いちごを包みました。

- 3** シャルロットフーズ
Charlotte Fraises
¥680
バニラ風味のパバロア、いちごのムース、自
家製のいちごマーメレードの3層の味わいを
サクサクとした食感のビスキュイとともに。
- 4** いちごミルク
Strawberry Milky Stick
¥280
濃縮したいちごピューレで仕立てたミルク
クリームをサンドし、いちごのフォンダンで仕
上げました。いちごの香りが口いっぱいに広
がります。

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 Dining Cafe "BELTEMPO" 1/16 (月) ~ 2/28 (火)

- 5** ディナーbuffet ~ストロベリーシーズン~ Dinner Buffet **Dinner**
7 いちごとチキンのピッツァ、白身魚のいちごクルート焼、いちごとアヴォカドのガスバ
チョ、3種のベリーとほうれん草のサラダ、いちごのデザートなど、旬のいちごを用いた料
理がbuffet台に並びます。また、人気のローストビーフや職人が目の前で握る寿司な
ど、充実の60種類の多彩なbuffetを思う存分お楽しみください。
17:30 ~ 21:00 (土・日・祝日 17:00 ~) ※120分制
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
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
- 6** ポンパドール ストロベリー スパークリングワイン
POMPA D'OR Strawberry Sparkling Wine
グラス ¥1,000 ボトル ¥5,800
いちごの爽やかで優しい香りと味わいのフルーツスパークリングワインです。

バー「カルーザル」 Bar "CAROUSEL" 1/11 (水) ~ 2/28 (火)

- 8** いちごのカクテル Strawberry Cocktails
各 ¥2,000
右) Destiny / 紅茶リキュールとフランボワーズリキュールに
フレッシュいちごを合せた甘酸っぱいカクテル。
左) Frozen Strawberry Daiquiri / 爽やかないちごのフロ
ーズンダイキリに、ココナツの甘くまろやかな風味を合せた
オリジナルカクテル。
- 鉄板焼「山彦」 Teppanyaki "YAMAHIKO" 1/4 (水) ~ 2/28 (火)
- 9** 極味 Special Dinner Course "KIWAMI" **Dinner**
¥18,000
伊勢海老やあんこうなど贅をつくした食材を目の前で豪快に焼
き上げます。シェフの華麗な手さばきを見ながら至極の鉄板料
理をご堪能ください。

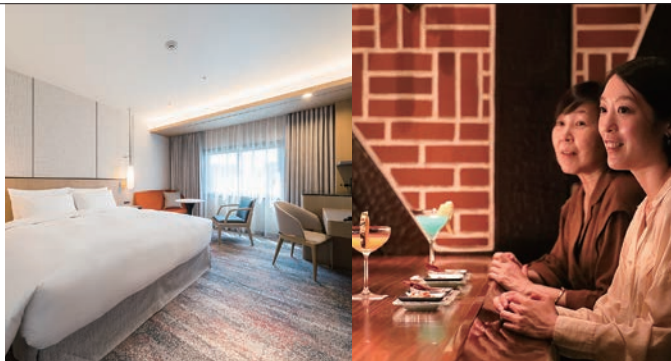
1日1室限定

バー「カルーザル」ドリンク2杯・オードヴル3種盛り付き
隠れ家バーで特別なひとときを

～3/31(金) ○お一人様 ¥9,400より(1室2名様利用)

ご友人や夫婦、母娘や父子など、ゆったりとした語らいのひとときに
ぴったりの宿泊プランです。隠れ家の雰囲気が漂うバーで、お一人様
あたり2杯のお好みのドリンクとオードヴル3種盛り合せを楽しみなが
ら特別な時間をお過ごしいただけます。

○ご予約・お問合せ 宿泊予約 03-3237-1111



Banquet 宴会

同窓会プラン

～仲間、恩師との久しぶりの語らいを安心・安全に～

～3/31(金)

○¥7,500より ※コース/10名様より ブッフェ/30名様より

同窓会やちょっと早めの謝恩会におすすめの宴会プランです。“食のエ
ドモント”と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすら
ぎと味わいに満ちたひと時をお過ごしください。

○ご予約・お問合せ 宴会予約 03-3237-1101(直通)(日・祝定休)



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♪

1/14(土)、2/12(日)

「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)



Patisserie Edmont パティスリー エドモント

Valentine's Day 2023

その想い、とどけます。ハートにのせて。

2/1(水)～2/14(火)

パティスリー エドモントより、バレンタインの贈り物。ホテルメイドのショ
コラをはじめ、ハートをかたどったケーキやパンもご用意しております。
どっておきのバレンタインギフトで、大切な人へ気持ちをとどけてみませんか。

○ご予約・お問合せ 「パティスリー エドモント」 03-3237-7119



エドモントの感染症拡大防止の取り組み



安心して過ごしていただけるよう、消毒および飛沫防止対策などを強化・徹底しております。



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

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



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