

ホテルメトロポリタン エドモント



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

edmont Express

4 2023

日本料理「平 川」

Japanese Restaurant "HIRAKAWA"

TEL. 03-3237-1162

お待ちかねの春も、いよいよ本番。
さあ、エドモントも春のご馳走が勢揃いです。



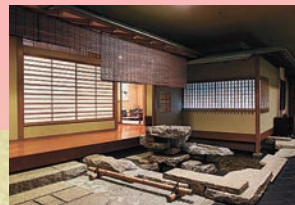
Dinner

平川会席 Dinner Course "HIRAKAWA"

¥13,000

蛤や鮎魚女、筍にたらの芽など、春の味覚を用いて、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。

~5/31(水)



Lunch

平川御膳

Lunch Set
"HIRAKAWA GOZEN"

¥4,700

御膳形式で提供しているランチ限定コース。自分のペースで少しずつ味わいたい方やあまり時間が無い方にぴったり。筍、山菜、あさりなど春の彩りとともに楽しんでください。

~5/31(水)





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

Dinner

極 味

Special Dinner Course "KIWAMI"
¥20,000

伊勢海老やフォワグラ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五感でお楽しみいただける至極の鉄板料理をご堪能ください。

～5/31(水)

春キャベツと小海老のサラダ



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

Dining Cafe "BELTEMPO"
TEL. 03-3237-7114



牛肉と彩り春野菜



桜大根と鯖のピンチョス
クレソンのアロマティックソース



金揚げしらすと
餅の明太子マヨネーズピッツァ

※写真はディナーbuffeeイメージです。



Lunch Dinner

山彦

Lunch and Dinner Course "YAMAHIKO"
¥14,200

黒毛和牛サーロインまたはフィレをお楽しみいただけるコース。前菜には鯛の昆布
づ、海鮮は鮑の鉄板焼をご用意しました。

～5/31(水)



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

Dinner

鮓会席 甚

Special Dinner Course "JIN"
¥18,500

旬を迎える鮑のステーキや全10貫のにぎり鮓をはじめ、上ネタと旬の逸品を織り交ぜた料理長こだわりのコースです。

～5/31(水)



Lunch

にぎり鮓と小どんぶり
Special Lunch Set
¥5,000

小どんぶりの上は、春の訪れを感じさせるしらすがたっぷり。美味しい組み合わせのいくらかも添えて。さらににぎり鮓もセットになった贅沢ランチをお楽しみください。

～5/31(水)



春をもりもり、みんなでワイワイ、buffeeで乾杯！

Dinner ディナーbuffee Dinner Buffet 4/1(土)～4/30(日)

筍や春キャベツ、桜大根など、春に食べごろを迎える食材を用いた料理の数々がbuffee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、窯で焼き上げるアツアツのピッツァなどライパフォーマンスメニューも充実の約60種類の多彩なbuffeeを思う存分お楽しみください。

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) ¥2,300

17:30～21:00 (土・日・祝日 17:00～) ※120分制

フリードリンク プラス ¥3,000 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

buffeeとセットで お得な プラン ※要予約



パーティ
プラン

Lunch
Dinner

仲間や同僚と過ごす歓迎会に

buffee(ディナー/ランチ) + フリードリンク

ランチ(平日)¥6,200 (土日祝)¥6,700
ディナー ¥8,500



アニバーサリー
プラン

Lunch
Dinner

カップルやご夫婦で過ごす誕生日や
記念日のお食事に

buffee(ディナー/ランチ)

+ グラススパークリングワイン

+ パティシエ特製デザートプレート

2名様 ラunch(平日)¥10,500 (土日祝)¥11,500
ディナー ¥16,000



団らん
プラン

Lunch
Dinner

お子様連れのご家族におすすめ

buffee(ディナー/ランチ) + 記念撮影

+ グラススパークリングワイン(大人)

3名様[大人2名様+お子様1名様]
ランチ(平日)¥9,000 (土日祝)¥10,000
ディナー ¥14,000

※基本人数を含む10名様までご利用いただけます。※お子様(4歳～小学生)

バー「カルーザル」

Bar "CAROUSEL"

TEL. 03-3237-1107 (日曜・祝日定休)



フランス オーベルニュ・ローヌ産
アプリコットのカクテル

Apricot cocktails 各¥1,800

左) アプリカス Apricus

美容や免疫力UPにおすすめのアプリコットの甘みにレモンの酸味を合わせ、キリッと爽やかな口当たりになりました。

右) ブラッシーズ Brushes

アプリコットの甘さと桃の甘酸っぱさに桜の風味を加え、シャンパンスムージーですっきりとした味わいに。

4/1(土)~4/28(金)



ガトー ピ스타ッシュ Gâteau pistache

¥680

香り高いピスタチオムスの中に甘酸っぱいグリオットと香ばしいミルクチョコレートのクリームを包みました。口当たりの滑らかな優しい味わいをお楽しみください。

~4/30(日)



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

フレジェ Fraisier

¥2,800 (約10cm)

旬のいちごをふんだんに使用し、バニラ風味のクリームとアーモンドが香る生地でサンドしました。甘みと酸味のバランスが絶妙な、春の訪れを感じるのにぴったりのガトーです。

~4/30(日)



抹茶のマウンテン Matcha danish

¥280

新茶の季節にぴったりの抹茶味のマウンテン。文久元年創業の歴史と実績を持つ、京都宇治山政小山園の抹茶「小倉山」を用いて、鮮やかな緑色の濃厚な抹茶味の生地に仕上げました。

~5/31(水)

Stay 宿泊

旅の思い出はチェキに残そう♪

~チェキカメラ&ポスカ貸出付き~宿泊プラン(朝食付き)

~5/31(水) ○お一人様 ¥19,900より(1室2名様利用時)

スマートフォンで写真を撮るのもいいけど、春のご旅行は形に残る「チェキ」に思い出を残してみたい。春休みの卒業旅行・グループや家族旅行におすすめです。

○ご予約・お問合せ 宿泊予約 03-3237-1111



Hotel information

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。



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

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

サービス料変更のお知らせ/2023年4月1日よりサービス料を変更いたします。今後も安全・安心な環境整備を整え、更なるサービスの質の向上に努めてまいります。

※料金には13%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。 ※写真はイメージです。