

ホテルメトロポリタン エドモント



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

edmont Express

7,8 2025

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

Dining Cafe "BELTEMPO"

TEL. 03-3237-7114

8月はカレーメニューがパワーアップ!

Lunch

ランチbuffet Lunch Buffet

夏の暑さを乗り切るスタミナメニューや涼を感じるメニューをはじめ、窯で焼上げるピッツアやローストビーフなど、前菜からデザートまで約60種のバラエティ豊かな料理が並びます。

8/1(火)~31(木)

	平日	土・日・祝	お盆期間 8/11(金・祝)-16(水)
大人	¥3,900	¥4,500	¥4,800
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,100	¥4,400
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400	¥2,400
幼児(4~6歳)	¥1,200	¥1,400	¥1,400

11:30~14:30(土・日・祝 ~15:00 ※90分制)

スパイスの効いた
5種のカレーに
焼立てのナンや十六穀米、
ターメリックライス♪

【カレーメニュー】カレー5種
キーマタール(ひき肉とグリーンピースのカレー)
サグパニール(ほうれん草とチーズのカレー)
バターチキン
ダルカレー(豆カレー)
フィッシュマサラ

Curry!





四季折々の風土に育まれた
会津・佐渡食材と
料理人の技が活きる
コラボレーション

協賛／極上の会津プロジェクト協議会、佐渡市

今年も会津と佐渡から、
自慢の美味しい食材が届きました。
和食や鮎、鉄板焼や、
ディナーbuffetで
たっぷりとお楽しみください。



日本料理「平川」 Japanese Restaurant "HIRAKAWA"

1 Lunch 会席 ～会津・佐渡フェア～ "AKANE KAISEKI" ￥6,400

会津地鶏やいごねりなど、会津と佐渡の食材を日本料理ならではの様々な技法で丁寧に仕立てました。ランチコースの中でも特に人気の7品の会席コースで贅沢にお楽しみください。

2 会津新鶴ワイナリー・スチューベン・スパークリング Niitsuru Winery Aizu Steuben Sparkling

画像左) グラス ￥1,800 ボトル ￥10,500

画像右) スパークリングカクテル～アンビション～ ￥1,700

きめ細かな炭酸の心地よいのど越しとイチゴのような味をお楽しみください。
夏の暑い日にピッタリの爽やかなスパークリングカクテルもご用意しました。

3 日本酒探訪 ～会津～ 二種飲み比べセット ￥1,450

"Aizu" Sake Tasting Set

・末廣 大吟醸 剣 ・会津宮泉 純米酒 火入 ※単品でもお楽しみいただけます。

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 Dining Cafe "BELTEMPO"

4 Dinner ディナーbuffet ～会津・佐渡フェア～ Dinner Buffet

健育豚のポークチャップや会津のべこの乳と会津とうもろこしのブランマンジェ、佐渡産スルメイカといごねり セロリのエスニックサラダなど、会津と佐渡の滋味あふれる山海の食材を用いた料理の数々をはじめ、人気のローストビーフや職人が目の前で握る寿司などライブパフォーマンスメニューも充実の約60種類の多彩なbuffet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 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

鮎「海彦」 Sushi "UMIHIKO"

5 Dinner 淡月 ～会津・佐渡フェア～ "TANGETSU" ￥15,500

佐渡産のさざえの壺焼をはじめ、9貫のにぎり鮎や雲丹といくらの小井など料理長が腕によりをかけた会席仕立てのコースをお楽しみいただけます。

パティスリー エドモント bread and sweets "Pâtisserie Edmont"

6 若桃 Plum and Peach Bread ￥320

香り高く焼上げた生地の上に「青いダイヤ」と呼ばれる会津美里町の高田梅の寒天と福島県産の若桃を乗せ、爽やかに仕上げました。

7 桃と会津のべこの乳の杏仁豆腐のジュレ Peach and Almond Jelly ￥520

福島県産の桃の自家製コンポートのジュレとコク深い会津のべこの乳の杏仁豆腐を赤桃のソースとともに。

バー「カルーザル」
Bar "CAROUSEL"
TEL. 03-3237-1107 (日曜・祝日定休)



Mellow Melon ¥1,800

夏の暑さを乗り切るには体内からひんやりと。コクのある強い甘みと芳醇な香りが特徴の赤肉のメロンとココナッツリキュールを合わせた、まろやかながらもすっきりとした味わいのスムージーカクテルです。

7/1(土)~8/31(木)

とうもろこしと枝豆のフォカッチャ
Corn and Green Soybeans Focaccia ¥260

夏の代名詞「とうもろこし」と「枝豆」をフォカッチャ生地の中にたっぷり加えて焼上げました。おやつとしても、お酒のおつまみにもぴったりです。

7/1(土)~8/31(木)



フルーティ・パッション(約12cm)
Fruity Passion ¥2,700

蜂蜜を入れた程よい甘さのヨーグルトムースの中には、ココナッツ風味の生地、パッションフルーツのクリーム、オレンジとパイナップルのゼリーをバランス良く3層に重ねました。最後にパッションフルーツのチョコレートでコーティングし、爽やかに仕上げました。

7/1(土)~8/31(木)



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



マンゴープリン
Mango Pudding ¥520

濃厚なマンゴープリンの中に、ココナッツソースを忍ばせた、夏にぴったりのスイーツです。

7/1(土)~8/31(木)

Wedding ウエディング

ロコミNo.1のおもてなしウエディング

2023年東京都内ホテルの「ゲスト満足度ランキング」第1位!
2022年までも東京都各種ランキングを8年連続受賞

大手結婚式ロコミサイト
「みんなのウエディング」ランキング

大切なご両家様の結婚式を当ホテルが誇るスタッフ力で精一杯サポートします。試食&会場見学ができる内容充実のスペシャルフェアは週末&祝日に開催中♪ご参加をお待ちしております。



○ご予約・お問合せ
婚礼予約 03-3237-1122 (水曜定休)



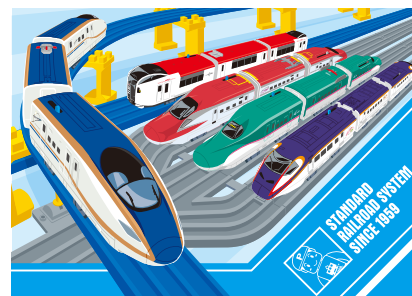
Stay 宿泊

〈7月下旬スタート〉 プラレール コンセプトルーム 宿泊プラン

プラレールの装飾を施した特別ルームで遊べるプラレール貸出し付き宿泊プラン。色々なレイアウトにチャレンジして遊ぼう!

© TOMY 「プラレール」は株式会社タカラトミーの登録商標です。
JR東日本商品化許諾済

○ご予約・お問合せ 宿泊予約 03-3237-1111



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