

年末年始 レストラン営業時間

年末年始 レストラン営業時間

	12/26 火	27 水	28 木	29 金	30 土	31 日	1/1 月	2 火	3 水
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	6:30-21:00 (L.O.20:30)						6:30-21:30 (L.O.21:00)		
日本料理「平川」 鉄板焼「山彦」・鮨「海彦」	11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-21:30 (L.O.21:00) ※平川は 1/1 (月・祝) 7:00-10:00 (L.O.9:30) も営業								
バー「カルーザル」	臨時 休業	17:30-23:00 (L.O.22:30)			定休日				
中国料理「南国酒家」	11:30-15:00 (L.O.14:30) 17:00-21:00 (L.O.20:30)								
パティスリー エドモント	8:00-19:00 ※ケーキ販売は 10:00～								

元日限定 新春ロビーイベント (無料)



だいかくら
太神楽 曲芸パフォーマンス & 獅子舞
出演：丸一菊仙社中

傘や蓑などを使った日本の伝統的な曲芸「太神楽」の華やかでおめでたいパフォーマンスと、
一年の幸せを祈り、厄を祓う「獅子舞」の迫力の舞をご覧ください。



1回目

獅子舞／10:30～(約10分)
太神楽／10:40～(約20分)

2回目

獅子舞／13:30～(約10分)
太神楽／13:40～(約20分)

朝食やランチタイムには
獅子舞の一行が
レストランを練り歩きます。

※各イベントの時間は、
前後する場合があります。

歌舞伎 隈取ボディペイント

11:30～12:30

隈取のペイントで、歌舞伎の世界を身近に感じてみませんか。
実際の舞台でも使用されている化粧品を使用した、本格隈取の絵柄であなたの手を華やかに!



© 松竹株式会社

ホテルメトロポリタン エドモント

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



ホテルメトロポリタン エドモント

2023 - 2024

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

年末年始

おすすめメニュー

edmont.metropolitan.jp



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

日本料理 平川

Tel. 03-3237-1162

Dinner 1/1(月・祝)～3(水)

正月祝会席「春寿～しゅんじゅ～」

¥15,000

幸福を呼ぶ魚として縁起の良い「ふぐ」の蕪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(月・祝)～3(水)

正月祝膳 ¥6,500

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(月・祝)～14(日)

福酒セット ¥2,500

※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。

- ・初亀 大吟醸 愛
- ・福正宗 特別純米 銀ラベル
- ・磐城壽 生配 純米大吟醸 雄町



鮪 海彦

Tel. 03-3237-1162

Lunch 1/1(月・祝)～3(水) 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。

Dinner 鮪会席「淡月」 ¥15,500

にぎり鮪8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(月・祝)～3(水) 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。



鉄板焼 山彦

Tel. 03-3237-1162



Lunch Dinner 山彦 ¥14,200

鮪の炙りをはじめ、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。

Dinner 「極味～きわみ～」 ¥20,000

焼きふぐ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。

ダイニング・カフェ ベルテンポ

Tel. 03-3237-7114

Lunch 1/1(月・祝)～3(水)

正月ランチbuffe

- 11:00-15:00 ●90分制
- 大人¥5,300 シニア(65歳以上) ¥4,900
- お子様(小学生) ¥3,800 幼児(4～6歳) ¥2,000

Dinner 12/26(火)～1/3(水)

年末年始ディナーbuffe

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buffeをお楽しみいただけます。

●120分制

	12/26(火)～31(日)	1/1(月・祝)～3(水)
平日17:30～21:00 (土日17:00～)		17:00～21:30
大人	¥6,500	¥7,000
シニア (65歳以上)	¥5,700	¥6,200
お子様 (小学生)	¥3,500	¥4,000
幼児 (4～6歳)	¥2,300	¥2,800

パティスリー エドモント

Tel. 03-3237-7119

1/1(月・祝)～

加賀棒ほうじ茶 丹波黒豆 さとうきびのマスカルポーネクリーム ¥360

奄美産さとうきび糖入りのマスカルポーネクリームを加賀棒ほうじ茶風味の生地にはき込みました。トッピングの金箔が華やかで、お正月にもぴったり。

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、焼菓子などもご用意しております。



※写真はイメージです。※メニュー内容は、仕入れ状況等により変更になる場合がございます。※記載の金額はサービス料及び消費税を含めた総額表示です。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。