

ホテルメトロポリタン エドモント



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

edmont Express

3,4 2024

春をいただく。元気をいただく。
滋味深い、旬を召し上がれ。





ダイニング・カフェ「ベルテンポ」
Dining Cafe "BELTEMPO"
TEL. 03-3237-7114

dining cafe
BELTEMPO
Asian Fair
DINNER BUFFET
3/15fri. - 4/14sun.



バックチーやナンブラーなど、
エスニックな味わいをはじめ、
ぼん酢や醤油など和の味も
選べるソース&トッピング
グバー♪



自分だけのオリジナルテイストで楽しめる!

Dinner ディナーbuffe ~春のアジアンフェア~ Dinner Buffet

タッカルビとチョレギサラダの生春巻きや鯛のトムヤムクン仕立て、サテなど、韓国やベトナム、タイの人気料理をはじめ、シンガポールやインドネシアなどアジア各地から美味しいものを集めました。さらに、窯焼ピッツァやローストビーフ、にぎり寿司などシェフのパフォーマンスメニューも充実の約60種類のディナーbuffeです。

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**
平日 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

Menu

- ・タッカルビとチョレギサラダの生春巻き(韓国、ベトナム)
- ・ココナッツミルクのムースと山芋のピューレ タイカレー風(タイ)
- ・トンポーロー五香粉のアクセント(中国)
- ・空芯菜と豆腐の冷製ソース(台湾)
- ・キニラウ(フィリピン、魚料理)
- ・カオソーイ(ラオス、麺料理)
- ・サテ(インドネシア)
- ・鯛のトムヤムクン仕立て(タイ)
- ・ロティプラタ(マレーシア)
- ・エッグタルト(香港、シンガポール)

いちごパフェ (数量限定)
Strawberry Parfait
単品 **¥2,600**
お得なドリンクセット **¥3,000**

たっぷりのフレッシュないちごと
いちごのコンフィチュールやゼリー、シロップなど、いちごの多彩な味を折り重ねた「いちごづくし」のパフェです。

3/1(金)~31(日)
平日 14:30~17:30
(土・日・祝日 15:00~17:00)



Lunch ランチbuffe Lunch Buffet

一面の窓から陽光が降り注ぐ開放的な店内で、アサリの炊き込みご飯やふきのとう味噌を添えた一口がんもなど、春の息吹を感じる料理や、エドモント自慢のカレー、ローストビーフなど、約60種類のバラエティ豊かな料理が並びます。

	平日	土・日・祝日	
大人	¥3,900	¥4,500	11:30~14:30 (土・日・祝日 ~15:00 ※90分制)
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,100	4/1(月)~30(火)
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400	
幼児(4~6歳)	¥1,200	¥1,400	

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



Lunch **Dinner**

山彦 Lunch & Dinner Course "YAMAHIKO"
¥14,200

目の前の鉄板でダイナミックに焼き上げる食材の数々。鮑と黒毛和牛をメインに、料理長が厳選した食材をご堪能いただけるコースです。ステーキは黒毛和牛のフィレかサーロインをお選びいただけます。
~4/30(火)



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

Dinner

淡月 Dinner Course "Tangetsu"
¥15,500

にぎり鮨と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。
~4/30(火)



日本料理「平川」
Japanese Restaurant "HIRAKAWA"
TEL. 03-3237-1162



Dinner

季節の逸品
Seasonal Special Menu

筍や山菜、そら豆など春の食材を用いた一品料理をご用意しました。

- 和牛と山菜のとろろ鍋 一人前 **¥5,000**
 - 鯛のあら煮 **¥2,800**
 - 筍西京焼 **¥2,000**
 - そら豆(焼き(さや)、揚げ、塩茹で) 各**¥1,500**
- ~4/30(火)

春霞 3 種飲み比べ

Sake Tasting Set

¥1,700

- 春霞 赤ラベル 純米
- 春霞 緑ラベル 純米吟醸
- 春霞 花ラベル 純米

3/1(金)~4/30(火)



筍西京焼

和牛と山菜のとろろ鍋(※写真は二人前です。)

そら豆



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



春のおすすめ 3/1(金)~4/30(火)

ソレイユ (ビスケキ)

Soleil ¥800
ほんのりジンジャーが香るバニラムースの中に、さっぱりとしたエキゾチックフルーツのコンポートをしのばせたさわやかなケーキです。

クラフティ・フリーズ (12cm)

Clafoutie aux fraises ¥2,400
タルト生地に、ヨーグルトとサワークリームを注ぎ、いちごとブルーベリーを入れて焼き上げ、いちごとラズベリーを飾りました。

White Day 3/1(金)~14(木)

ブラウニー (4個入り 2種×各2個)

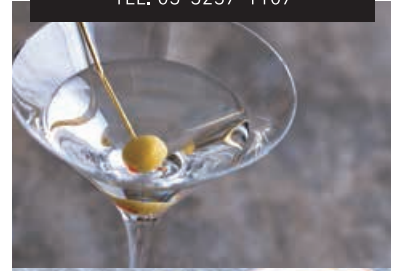
Brownie ¥1,200
フランボワーズ果肉を混ぜ込んだチョコレート・ブラウニーと、ピーカンナッツとブロードチョコレートを使用したブロード・ブラウニーの2種をご用意しました。

白いパルミエ Palmier blanc ¥320

クロワッサン生地をサクッと軽い食感に焼き上げたパルミエに、ヴァローナ社のチョコレートを使用したホワイトチョコレートをコーティングし、アクセントにビスタチオをかけました。

バー「カルーザル」

Bar "CAROUSEL"
TEL. 03-3237-1107



〈17:30~20:30のご来店限定〉

プレシャスアワー Precious hour

¥5,500 (ドリンク3杯+料理1品)

手羽元のガイヤーンやバインミーなどのエスニックな料理を含む、5種から選べる料理一品と、ドリンク3杯をお楽しみいただけるセットメニューです。

3/15(金)~4/13(土)

Hotel information

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!
2023年東京駅・皇居周辺エリア「料理部門」第1位!
2015年~2023年 東京都各種ランキング 9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

試食&会場見学ができる内容充実のスペシャルフェアを開催中♪

○ご予約・お問合せ 婚礼予約 03-3237-1122(水曜定休)

Stay

宿泊



平川会席付き宿泊プラン

○ ~6/30(日) ○ 一室 ¥48,000~ (2名様利用時)

日本料理「平川」の和会席と、ダイニング・カフェ「ベルテンポ」のブレイクファストbuffetをお楽しみいただける1泊2食付きのプランです。
エドモント自慢の料理の数々を、心ゆくまで堪能ください。

○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。



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

※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。