

ホテルメトロポリタン エドモント

edmont Express

5,6²⁰²⁴



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST



おかげさまで、ホテルメトロポリタン エドモントは
6月30日に開業39周年を迎えます。



風薫る季節に

アーモンドが主役の
爽やかなひとときを





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

Dinner ディナーbuffet ~会津・佐渡フェア~ Dinner Buffet
5/1(水)~6/15(土)

初夏のディナーbuffetは、会津と佐渡の山海の恵みをお楽しみいただけます。会津野菜を使ったソースで味わうメカジキのコトレット、佐渡産とび魚のクネル、会津産アスパラガスのポワレや牛乳屋食堂のラーメンなど、会津・佐渡の食材をふんだんに用いた料理の数々をはじめ、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種類の多彩なディナーbuffetです。

17:30~21:00 (土・日・祝日 17:00~)
※120分制
フリードリンク プラス ¥3,300
(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)



Dinner 限定

9がつく日と開業記念日の6/30はジュシーで旨味たっぷりな骨つきローストビーフが登場!



GWディナーbuffet	
5/3(金)-5/6(月)	
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



5月/季節の東京野菜



6月/タコス

Lunch ランチbuffet Lunch Buffet

一面の窓から陽光が降り注ぐ開放的な店内で、5月は季節の東京野菜や鯖を使用した旬を味わうメニューをお楽しみいただけます。また、6月のランチではお好みの具を選べるタコスが登場。ベルテンポ自慢の「オリジナルテイストで楽しむ」buffetを、ランチでもお楽しみください。

	平日		土・日・祝日		GWランチbuffet	
	5/3(金)	5/6(月)	5/3(金)	5/6(月)	5/3(金)	5/6(月)
大人	¥3,900	¥4,500	¥4,500	¥5,000	¥5,000	¥5,000
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,100	¥4,100	¥4,600	¥4,600	¥4,600
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400	¥2,400	¥2,700	¥2,700	¥2,700
幼児(4~6歳)	¥1,200	¥1,400	¥1,400	¥1,400	¥1,400	¥1,400

11:30~14:30 (土・日・祝日 ~15:00) ※90分制



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

Lunch

会津・佐渡フェア
会席「想い」
Lunch Course "OMOI"
¥7,000

会津地鶏や佐渡の郷土料理「いごねり」など、会津の山の恵みと佐渡の海の幸を贅沢に用いました。滋味深い会津・佐渡の味覚を繊細で丁寧な日本料理の技法で仕立てたランチ会席をどうぞお楽しみください。

5/1(水)~6/15(土)



八海山 3種飲み比べ
Sake Tasting Set

¥1,700
八海山 特別本醸造
八海山 純米吟醸55%
八海山 大吟醸
5/1(水)~6/30(日)



おすすめ日本酒
会津・佐渡フェア

"UTASHIRO" Sake
雅楽代~日和~
ボトル ¥9,200
1合 ¥2,300
グラス ¥1,250
5/1(水)~6/15(土)



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

Lunch **Dinner**

山彦
Lunch & Dinner Course
"YAMAHIKO"

¥14,500

和風ジュレを合わせた紋甲鳥賊と海老のマリネ、青のりのソースでいただく鮑の鉄板焼、メインに黒毛和牛のフィレかサーロインをお選びいただけます。料理長が厳選した旬の味覚をご堪能ください。

6/1(土)~8/31(土)



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

和栗のコロワッサン
Croissant aux marrons

¥350
コロワッサン生地がコロネになった「コロワッサン」。中には、笠間の和栗を用いた風味豊かなペーストがたっぷり入っています。
5/1(水)~6/30(日)



アマンディン
(ピースケーキ)
Amandine
¥650

バニラとアーモンドのムースに、マンゴーのフランを合わせ、バニラビーンズとフランポワーズを飾りました。甘くとロピカルな、初夏にぴったりの一品です。
5/1(水)~6/30(日)



プラリネ パッション
(ホールケーキ、12cm)
Praliné Passion
¥2,800

プラリネクリームやブロンドチョコレートを使用したムース、ココア生地にパッションフルーツのクリームを重ね、アクセントにキャラメリゼしたヘーゼルナッツを入れました。ヘーゼルナッツとパッションフルーツのハーモニーをお楽しみください。
5/1(水)~6/30(日)



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
会津・佐渡フェア
Precious hour
¥5,500 【ドリンク3杯+料理1品】

会津産蜂蜜を添えたクアトロフォルマッジョのピッツァ、会津産アスパラガスのポワレと佐渡のへんじんもっこを合わせた一皿など、会津・佐渡の食材を用いたメニューを含む、5種の料理から選べる一品とドリンク3杯をお楽しみいただけるセットメニューです。
5/1(水)~6/15(土)





エドモント × 歌舞伎

江戸時代から受け継がれる歌舞伎を現代の東京のホテルで体感。
松竹株式会社とのコラボレーションによる
「エドモント×歌舞伎キャンペーン」を開催中です。

9/30(月)
まで

監修：松竹株式会社
©SHOCHIKU



パティスリーエドモント

歌舞伎あんぱん
Sweet red bean bun
"KABUKI"

¥260

北海道十勝産のこしあんを用いたあんぱんに、隈取の焼き印を押しました。焼き目の香ばしい風味が、優しいあんぱんの味わいを引き立てます。



宿泊プラン

歌舞伎コンセプトルーム
宿泊プラン

- 一室 ¥33,800 ~ (2名様利用時)
- ご予約・お問合せ
宿泊予約 03-3237-1111

歌舞伎独特の化粧法「隈取」を大きく配し、歌舞伎の代表的な作品群「曽我物」のモチーフで客室を華やかにデコレーションした1日2室限定の宿泊プランです。



手ぬぐい・付箋

オリジナルグッズも発売中

バー「カールザル」

歌舞伎カクテル
KABUKI Cocktail

¥1,800

日本の伝統芸能「歌舞伎」をイメージした和風のカクテル。香り高い抹茶にフレッシュクリームを浮かべ、ラズベリーパウダーで隈取をあしらいました。デザートカクテルとしてもおすすめです。

「歌舞伎」は松竹(株)の登録商標です。



KABUKI

えどもん 江戸者と歌舞伎推し

Hotel information

ウェディング Wedding



ロコミNo.1のおもてなしウェディング

- 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「みんなのウェディング」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)

エドモントの感染症拡大防止の取り組み



安心してお過ごしいただけるよう、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