

ホテルメトロポリタン エドモント

# edmont Express

7,8 2024



HOTEL  
METROPOLITAN  
EDMONT TOKYO JR-EAST



ジュレでひと息、夏のリフレッシュタイム。  
涼しい3択、マンゴー、桃、メロン。





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

仙台牛100%パティと  
自家製パンズのハンバーガー

ローストビーフ

マヒマヒと夏野菜  
カレー風味のクリームソース

ハワイアンコブサラダ

ピッツァポリネシアン  
～マンゴー・パイナップル・ペリコ豚～

鯛のソテ  
マンゴーサルサソース

鴨肉のはちみつ焼き  
ココナツの香り

サイミン

ポワソングリュ

タロ芋とタピオカの  
冷製スープ



**Dinner** ディナーbuffet ～ハワイ・ポリネシアンフェア～ Dinner Buffet  
7/1(月)～8/31(土)

ハワイアンメニューをはじめ、太平洋の島々の色鮮やかな料理を南国風の店内でお楽しみいただけます。豊かな海の幸やフレッシュなフルーツなど、大自然の恵みを用いたトロピカルなメニューに加え、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・お盆期間 17:00～)  
※120分制  
フリードリンク プラス ¥3,300より  
(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

	お盆期間 8/10(土)～15(木)	
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	¥3,800
幼児(4～6歳)	¥2,300	¥2,300



7月・8月の9がつく日は  
ジュシーで旨味たっぷりの骨つきロースト  
ビーフが登場!



7月/季節の東京野菜  
・東京産たまねぎとツナのケーキサレ  
・東京野菜のオープン焼 ～香草チーズ～  
・東京野菜と豚バラ肉



8月/カレー

・北海道産豚肉と彩り野菜のブラックカレー  
・岩手産鶏肉と夏野菜の豆乳ホワイトカレー  
・牛バラ肉の特製カレー ・トマトカレー

**Lunch**  
ランチbuffet Lunch Buffet

7月のランチでは東京野菜を用いたメニューと炙り穴子丼、8月はお好みの具を選べるピタパンや数種類のカレーなどが登場。一面の窓から陽光が降り注ぐ開放的な店内で、ベルテンポ自慢の料理の数々をお楽しみください。

	平日	土日祝	お盆期間 8/10(土)～15(木)
大人	¥3,900	¥4,500	¥5,000
シニア(65歳以上)	¥3,500	¥4,100	¥4,600
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400	¥2,700
幼児(4～6歳)	¥1,200	¥1,400	¥1,400

11:30～14:30(土日祝・お盆期間～15:00 ※90分制)



ディナーbuffetで  
パティシエが  
実演!

パティシエが目の前で  
マンゴーパフェを仕上げます。



サマードリンク  
(ノンアルコール)  
Non-alcoholic Cocktails

- エス・ブルー S-Blue
- サンセット Sunset

各¥950(ディナーbuffetを  
ご注文の場合各¥700)  
パイナップルを使用した  
夏にぴったりなドリンクを  
2種類ご用意しました。  
11:30～21:00  
7/1(月)～8/31(土)



マンゴーパフェ  
(数量限定)  
Mango Parfait

単品 ¥2,600  
お得なドリンクセット ¥3,000  
マンゴーのコンフィチュールやゼリー、シャーベットなど、上から下までマンゴーづくしの夏にぴったりのトロピカルデザートです。  
平日 14:30～17:30  
土日祝 14:30～17:00  
7/16(火)～8/31(土)  
※8/10(土)～8/15(木)は要予約

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



伊勢海老天麩羅



焼枝豆



鮑石焼

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



**Lunch** **Dinner**  
季節の単品  
「サーモンのサラダ巻き」  
Salmon Salad Roll  
¥1,800  
丁寧に熟成させたサーモンと  
季節の野菜を巻きました。  
～8/31(土)



**Lunch** **Dinner**

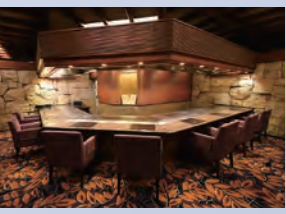
利き酒セット  
Sake Tasting Set  
夏におすすめの日本酒を  
3つセットでご提供します。  
¥1,700  
甲子 純米生原酒 大辛口 夏なま  
七笑 純米吟醸生酒  
羽根屋 生酒 夏の純米吟醸  
7/1(月)～8/31(土)

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



**Lunch**  
宮崎牛ランチコース ¥10,600  
Miyazaki Wagyu Lunch Course

**Dinner**  
宮崎牛ディナーコース ¥17,000  
Miyazaki Wagyu Dinner Course  
～8/31(土)



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  
～ハワイ・ポリネシアンフェア～  
¥5,500【ドリンク3杯+料理1品】  
マンゴーやパイナップルをのせたピッツァポリネシアン、自家製のライム胡椒を添えた国産鶏手羽元のフリフリチキン風など、トロピカルで夏らしいメニューを含む5皿から1品と、お好きなドリンクを3杯お楽しみいただけるセットメニューです。  
7/2(火)～8/31(土)





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



### 季節のジュレ3種

Fruit Jelly  
各¥680

マンゴー、桃、メロンを使った3種類の冷たいデザートをご用意しました。果物の爽やかな風味とパンナコッタやブランマンジェの濃厚な味わいをお楽しみください。

7/1(月)~8/31(土)



エテ (ピースケーキ)  
White Chocolate & Lime  
¥680

ホワイトチョコレートのムースの中に、パイナップルクリームとライムジュレを入れました。ホワイトチョコの甘さとライムの酸味のハーモニーが夏らしい一品です。

~8/31(土)



枝豆とアンチョビと海藻バター ¥280  
Edamame Anchovies and Seaweed Butter

あおさが香るモチモチの生地に、北海道産の枝豆とアンチョビを混ぜて焼き上げました。ビールのお供にもおすすめ。

トマティーナ Tomatina ¥380

イタリア産トマトペーストとバジルを混ぜたソフトフランス生地に、クリームチーズ、サラミ、セミドライトマトを包んで焼きました。

7/1(月)~8/31(土)

## 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



### プラレールセット貸出し付き宿泊プラン【1日2室限定】

思う存分プラレールと遊べるプランをご用意しました!貸出し用のプラレールセット(列車・レール・情景)で、レイアウト例を参考に色々な工夫でレイアウトしたり、列車を走らせてお楽しみいただけます。

© TOMY 「プラレール」は株式会社タカラトミーの登録商標です。

○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