



bread and sweets Pâtisserie Edmont
パティスリー エドモント
8:00 - 19:00
Tel. 03-3237-7119



エドモントのケーキ&デリで、笑顔が輝くひとときを。

心を込めたパティシエとシェフの手仕事が、あなたの特別な瞬間を彩ります。
クリスマスには、恋人や家族と共に、心温まるひとときをお楽しみください。



オードヴルプレート Hors d'œuvre Plate
¥6,500 (4名様目安)

ローストチキン Rosted Chicken
¥4,500 (4名様目安)

タルトオニオン Onion Tart
¥2,500 (約15cm)



デリ3種セットがお得です！

ローストチキン + オードヴルプレート + タルトオニオン のセットで¥12,000

ご予約期間 ●ケーキ：12/24 (火) まで ●デリ：お引渡しの4日前まで
お引渡し 12/20 (金) ~25 (水) 10:00-19:00 「パティスリー エドモント」にて
ご予約&お問合せ 03-3237-7119 (直通) ※ホームページからお申込みいただけます。



Bar CAROUSEL
バー カルーザル

17:30 - 23:00 (L.O.22:30) ※日曜定休
Tel. 03-3237-1107



12/3 tue. - 25 wed.

クリスマスプレシャスアワー
Christmas Precious hour

¥6,000
【ドリンク3杯 + 料理1品】
17:30 - 20:30までの入店

ローストビーフプレートまたはクリスマス
オードヴルプレートから1皿と、
シャンパンを含むドリンクから3杯を
お選びいただけるクリスマス限定の
プラン。



- A. フランボワーズチョコレートのプレゼントボックスの中には、あまおうのショートケーキ。
ノエル プレミアム ~クリスマスプレゼント~ Noël Premium ¥12,000 (約15cm) 限定80台
- B. 不動の人気NO.1。いちごのショート Strawberry Shortcake ¥4,800 (約15cm)
- C. チェリーとピスタチオでクリスマスカラーをイメージ。ノエル ミルフィーユ Noël Millefeuille ¥4,700 (約15cm)
- D. 茨城県産笠間の和栗とフランス産栗を贅沢に使用。モンブラン ノエル Mont Blanc Noël ¥5,000 (約15cm)
- E. 優しい甘さが幅広い世代に人気(お酒不使用)。ショコラ Chocolate Cake ¥4,600 (約15cm)
- F. 大粒のナッツと長時間漬け込んだフルーツを使った正統派シュトレン。シュトレン Stollen ¥2,300
- G. ビターなチョコ生地にフルーツとナッツを練りこみました。ショコラーデンシュトレン Schokoladen Stollen ¥2,300



Japanese Restaurant HIRAKAWA
日本料理 平川

Lunch 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)
Dinner 17:30 - 21:30 (L.O.21:00)
Tel. 03-3237-1162



冬の逸品料理
Seasonal menus

寒い季節にぴったりな冬の逸品料理。
お酒のお供にもおすすめです。

- ・はたとずわい蟹の出汁鍋 ¥5,000
- ・のどろ塩焼き ¥3,200
- ・牛タン西京焼き ¥3,000
- ・わかさぎ紫蘇巻き天麩羅 ¥1,800

12/1 sun. - 2/28 fri.
17:30 - 21:30 (L.O.21:00)

Stay 宿泊

クリスマスデコレーションルーム宿泊プラン

クリスマスモチーフで客室を
デコレーションした1日1室限定の
宿泊プランをご用意しました。

- 12/7(土)~25(水)
- 1室 ¥35,200~(2名様利用時)

ご予約・お問合せ：
宿泊予約 03-3237-1111



Information

New Year おせち料理

新年を迎える慶びをエドモントのおせちとともに

お正月の食卓を華やかに彩る「食のエドモント」こだわりのおせち料理は
いかがでしょう。11/30までは早期割引料金でお求めいただけます。

- 和洋二段重 (4~5名様用) ¥52,000 早割 ¥43,500
- 和洋二段重 小 (2~3名様用) ¥21,000 早割 ¥18,000

ご予約・お問合せ：パティスリー エドモント 03-3237-7119



早割 ... 11/30(土)まで



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。

ホテルメトロポリタン エドモント

edmont Express 12 2024



Edmont's
Christmas 2024



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST



Dining Cafe BELTEMPO
ダイニング・カフェ ベルテンポ
6:30 - 21:00 (L.O.20:30)
Tel. 03-3237-7114



笑顔があふれる、クリスマス。みんなで楽しく、buffetで美味しく。
好きなものを、心ゆくまで。

スペシャルなメニューの数々が、クリスマス気分をより一層盛り上げます。パティシエが目の前で仕上げるライブデザートも。



12/21sat. - 25wed.

クリスマスディナーbuffet
Christmas Dinner Buffet

和牛のローストビーフ、鯛 姿オープン焼き ハーブの香りや
フォワグラのソテなど豪華食材を用いた数々の料理が
buffet台に並びます。



	11/15fri. - 30sat.	12/1sun. - 20fri.	12/21sat. - 25wed.
営業時間	120分制	平日 17:30 - 21:00 (土・日・祝 17:00-)	17:00 - 22:00
大 人	¥6,500	¥7,000	¥8,000
シニア (65歳以上)	¥5,700	¥6,200	¥7,200
お子様 (小学生)	¥3,500	¥3,800	¥4,500
幼 児 (4 - 6歳)	¥2,300	¥2,300	¥2,300

フリードリンクプラン プラス¥3,300
ビール、ワイン (赤・白)、ウィスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテル、ソフトドリンク



11/15fri. - 30sat.

アーリークリスマスディナーbuffet
Early Christmas Dinner Buffet

リース風ミモザサラダや豚ロースのマリネ オーガニック
アップルヴァイネグレットソースなどちょっと早めのクリ
スマスを楽しめるメニューが登場。



12/1sun. - 20fri.

クリスマスディナーbuffet
Christmas Dinner Buffet

ローストチキン、シーフードと16穀米のパエリア風、
いちじくとゴルゴンゾーラのピッツァなどが登場。



12/21sat. - 25wed.

クリスマスランチbuffet
Christmas Lunch Buffet

人気のランチbuffetにも、今年はク
リスマスメニューが仲間入り。ロース
トチキンのサラダ、めかじきの各種
スパイス焼き ヴィネグレットソース、
東京野菜とソーセージのポトフなど
ホリデーシーズンにふさわしい華や
かなメニューをお楽しみください。



きらめくクリスマスを彩るディナーbuffetプラン 11/15fri. - 12/20fri. 要予約

団らんプラン

～ご家族でお得に～

buffet + グラススパークリングワイン (大人・シニア)

スペシャルジュース (お子様用)

3名様 (大人2名+お子様1名) で

11/15-30 ¥14,000 12/1-20 ¥16,000

※人数の追加料金はホームページをご確認ください。
※基本人数を含む10名様までご利用いただけます。(追加7名様まで)
※お子様 (4歳～小学生)

アニバーサリープラン

～カップルやご夫婦で過ごす記念日に～

buffet

+ アニバーサリーケーキ

+ スパークリングワイン

2名様で 11/15-30 ¥15,000

12/1-20 ¥16,000



パーティプラン

～グループでの集まりや忘年会に～

buffet + フリードリンク

1名様 11/15-30 ¥8,700

12/1-20 ¥9,200

※4名様より



Teppanyaki YAMAHIKO
鉄板焼 山彦

Lunch 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)
Dinner 17:30 - 21:30 (L.O.21:00)
Tel. 03-3237-1162



鉄板焼 山彦

ホリデーの華やかなひとときを、ライブ感あふれるカウンター席で。

12/21sat. - 25wed. 17:00, 17:30, 19:00, 19:30のご案内
※23mon.のみ 17:30 - 21:30とさせていただきます



煌 ーきらめきー

Christmas Course "KIRAMEKI" ¥25,000

黒毛和牛カイノミの寿司仕立てやフォワグラのソテ
フランボワーズソース、伊勢海老のアメリカンソー
スなど、贅を尽くした全7品のフルコース。香川県産
のプレミアム黒毛和牛「オリブ牛」はとくに食べて
いただきたい一押しメニュー。パティシエ特製デ
ザートまで、全てがスペシャルなクリスマス限定の特
別コースをお楽しみください。



耀 ーかがやきー

Christmas Course "KAGAYAKI" ¥20,000

たらば蟹と鮭のマリネや白ワイン
ソースでいただく鮑の鉄板焼な
ど、クリスマスにぴったりなコース。
デザートには、紅玉りんごのタタン
とバニラアイスが特別なひと時に
彩りを添えます。