報道関係各位
ニュースリリース

2025 年 8 月 13 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン エドモント

茨城の多彩な食材と料理人の技が織りなす秋の味覚を堪能

ホテルメトロポリタン エドモント

秋の食彩「茨城フェア」開催

ホテルメトロポリタン エドモント(所在地／千代田区飯田橋、総支配人／小林正明)では、9 月 15 日（月・祝）から 10 月 31 日（金）までの期間、茨城県の食材を用いたメニューを提供する「茨城フェア」を直営レストラン 5 店舗およびテイクアウトショップで開催いたします。
柔らかな肉質と濃厚な味わいの常陸牛、ジューシーなつくば鶏をはじめ、鹿島灘はまぐり、奥久慈卵、ジャンボ椎茸など、魅力あふれる食材をご用意しました。スイーツには、栗の生産地として知られる笠間の栗をふんだんに使用した特製デザートも登場します。
エドモントのシェフが腕をふるう、茨城の旬の恵みを存分にお楽しみいただけるメニューの数々を、ぜひご堪能ください。

※茨城県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※茨城県産以外の食材も使用しています。

秋の食彩「茨城フェア」イメージ写真▲

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 秋の食彩 茨城フェア 概要 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

期間： 2025 年 9 月 15 日（月・祝）～10 月 31 日（金）

1. 日本料理「平川」 平川会席 （P2）
2. 日本料理「平川」 御慶事 純米吟醸 ひやおろし （P2）
3. 鉄板焼「山彦」開業 40 周年記念ランチ&ディナーコース （P3）
4. 鮨「海彦」 料理長おすすめコース「甚」 （P4）
5. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 ディナーブッフェ （P5）
6. バー「カルーザル」 秋のおすすめカクテル （P6）
7. バー「カルーザル」 プレシャスアワー （P6）
8. 「パティスリー エドモント」 ケーキ&パン （P7）
9. SNS ハッシュタグキャンペーン （P8）

Web サイト：https://edmont.metropolitan.jp/topics/2025_ibaraki_fair.html

ホテルメトロポリタン エドモント
本件に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当
〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

日本料理「平川」

◆平川会席

茨城県の常陸牛や鹿島灘はまぐり、常陸秋そば、奥久慈なす、ジャンボ椎茸、自然薯など、食材の宝庫、茨城の海・山の幸を存分にご堪能いただける、彩り豊かな全 8 品の会席です。

▲「平川会席」イメージ写真

○店　舗：　日本料理「平川」（ホテルメトロポリタン エドモント 本館地下一階）
○時　間：　17:30～21:30 (L.O.20:00)
○料　金：　￥13,000（サービス料・消費税含む）
○メニュー：　[先付]　自然薯豆腐 甘海老 とんぶり / 鹿島灘はまぐり 焼奥久慈なす 浸し / メヒカリ南蛮漬け
[御椀]　鱸焼霜仕立て 蓮根餅
[造り]　海の幸盛合せ
[煮物]　白身魚湯葉蒸し
[焼物]　秋鮭ジャンボ椎茸挟み焼 八寸
[強肴]　炙り常陸牛
[食事]　常陸秋そば 天麩羅
[デザート]　栗のクリームブリュレ 果実盛合せ

◆御慶事 純米吟醸 ひやおろし

【青木酒造株式会社/茨城県古河市】
茨城県酒造好適米「ひたち錦」を使用した秋の限定酒。ひやおろしのしっかりしたコクと程よい酸味に、まろやかな旨味が引き立ちます。

○時　間：11:30～14:30 ／ 17:30～21:30
○料　金：Glass ￥1,200 ／1 合 ￥2,300
四合瓶 ￥9,000（サービス料・消費税含む）

「御慶事 純米吟醸 ひやおろし」イメージ写真▶

鉄板焼「山彦」

◆開業 40 周年記念 ランチコース「灯～AKARI～」／ディナーコース「輝～KAGAYAKI～」

茨城県が誇る銘柄牛「常陸牛」サーロインを目の前の鉄板で香ばしく焼き上げます。
人気の特製ガーリックライスとともに味わうのもおすすめです。

○店　舗：　鉄板焼「山彦」（ホテルメトロポリタン エドモント
本館地下一階）

○時 間 ：　11:30～14:30 (L.O.14:00)
17:30～21:30 (L.O.20:00)

○料 金 ：　ランチ　￥11,000（サービス料・消費税含む）
ディナー￥17,000（サービス料・消費税含む）

○メニュー：　(ランチコース)
サラダ／平目のソテ 塩麹と醤油のバターソース または
帆立貝のソテ 柚子ソース／焼野菜／
常陸牛サーロイン 100g／
ガーリックライスまたはご飯　味噌椀　香の物／
開業 40 周年記念デザート
(ディナーコース)
富士サーモンの昆布〆／鮑の鉄板焼 和風ソース
または　平目と帆立貝のソテ 塩麹と醤油のバターソース／
焼野菜／常陸牛サーロイン 120g／
ガーリックライス または ご飯　味噌椀　香の物／
開業 40 周年記念デザート

「開業 40 周年記念ランチ&ディナーコース」イメージ写真▲

常陸牛とは

茨城県が誇る「常陸牛」は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、30 ヵ月にわたり育てられた黒毛和牛の中から食肉取引規格 A・B の 4.5 等級に格付けされた最高級ブランド牛です。快適な飼育環境と指定生産者の確かな技術によって培われた極上の霜降り牛肉を、山彦人気のガーリックライスとともに是非ご賞味ください。

鉄板焼「山彦」店内写真▲

鮨「海彦」

◆料理長おすすめコース「甚」

メヒカリや蛤、蝦夷鮑などの茨城県の食材を使用した料理長おすすめコース。
茨城県産江戸崎かぼちゃのすり流しや松茸の土瓶蒸しなど秋の味覚も楽しめます。

「甚」イメージ写真▲

○店　舗：　鮨「海彦」（ホテルメトロポリタン エドモント 本館地下一階）
○時　間：　11:30～14:30 (L.O.14:00)
　　17:30～21:30 (L.O.20:00)
○料　金：　￥18,500（サービス料・消費税含む）
○メニュー：　先付
　　すり流し
　　本鮪を含む刺身
　　つまみ物
　　本日の一品
　　松茸の土瓶蒸し
　　本鮪を含むにぎり鮨 7 貫と小どんぶり
　　カステラ風玉子焼
　　味噌椀
　　デザート

鮨「海彦」店内写真▲

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーブッフェ

奥久慈卵を使用した「フォワグラのブリュレ」をはじめ、２種類の味で楽しめる「茨城県産米の焼リゾット」や様々なトッピングでお好みの味にカスタマイズできる「サムギョプサル」など、茨城県の食材を用いた多彩なメニューご用意しました。そのほかにも、人気のローストビーフやにぎり寿司、エドモント伝統のカレーなど前菜からデザートまで約 60 種類のメニューが並びます。

「ディナーブッフェ」イメージ写真 ▲

○店　舗：　ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1 階）

○時　間：　平日 17:30～21:00　土日祝 17:00～21:00 ※120 分制

○料　金：　【平日】お一人様￥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 ※サービス料・消費税含む
【土日祝】お一人様￥6,800 ／シニア（65 歳以上）￥6,000 ／
お子様（小学生）￥3,500 ／幼児（4～6 歳）￥2,300 ※サービス料・消費税含む

○メニュー：　茨城県産美明豚肩ロース肉のオーヴン焼 ガーリックバターソース、
茨城県産奥久慈卵使用 フォワグラのブリュレ、
茨城県産白身魚のオーヴン焼 菊池商店しょう油糀を使用した和風ソース、
茨城県産奥久慈なすのたたき 茨城県産大葉と鯛そぼろ、
つくば鶏もも肉のグリル ハニーマスタードソース、
笠間の栗のブロンディ、笠間の栗とバニラのババロアなど。
定番のローストビーフやにぎり寿司を含め、前菜からデザートまで約 60 種。

バー「カルーザル」

◆秋のおすすめカクテル「笠間の栗アレキサンダー」

笠間の栗リキュールを使ったオリジナルカクテルをご用意しました。

○店　舗： バー「カルーザル」
（ホテルメトロポリタン エドモント　本館地下 1 階）
○時　間： 17:30～23:00(L.O.22:30)
○料　金： ￥2,000（サービス料・消費税含む）
○内　容： 濃厚な栗の風味とブランデーのマリアージュが楽しめます。デザートカクテルとしてもおすすめの一杯です。

「笠間の栗アレキサンダー」イメージ写真▲

◆Precious Hour プレシャスアワー

つくば鶏もも肉のグリル ハニーマスタードソース、茨城県産米の焼リゾット、茨城県産野菜を使ったバーニャカウダ仕立て菊池商店糀や塩糀と豆腐のソースなど、茨城の食材を用いたメニューを含む、5 種から選べる料理 1 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。

○時　間： 17:30～20:30 の来店限定
○料　金： ドリンク 3 杯＋料理 1 品　¥6,000
（サービス料・消費税含む）

「プレシャスアワー」イメージ写真▲

「パティスリー エドモント」

◆ケーキ&パン

「ケーキ&パン」イメージ写真 ▲

○店　舗：「パティスリー エドモント」（ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1 階）
○時　間：　8:00～19:00（ケーキは 10:00～）
○料　金：　下記参照

・モンブラン　￥840（消費税含む）
和栗の香りを引き立たせるために、あえて洋酒は使わずに仕上げ、生クリームの中には大粒の渋皮栗を閉じ込めました。

・パウンド WAGURI　￥1,850（1 本）（消費税・箱代含む）
ごろごろとした渋皮栗を閉じ込めて焼上げました。パウンドケーキの生地にも笠間の栗ペーストをあわせ、和栗を存分に味わえるパウンドケーキです。

・和栗のフィナンシェ　￥270（消費税含む）
風味豊かな和栗を贅沢に使った、しっとりとした焼き菓子です。焦がしバターとアーモンドの香ばしい香りに、和栗の上品な甘さが溶け合う、洗練された味わいをお楽しみいただけます。

・和栗のマウンテン　￥400（消費税含む）　※9 月 1 日～11 月 30 日のみ販売
人気 NO.1 商品「マウンテン」の秋限定バージョンは、茨城県笠間産の和栗を贅沢に使用した「和栗のマウンテン」。
和栗のシロップに浸したデニッシュパン「マウンテン」に、和栗とカスタードを合わせた濃厚なクリームを閉じ込めました。

SNS ハッシュタグキャンペーン

上記の茨城フェア対象メニューをご利用の上、ハッシュタグ「＃エドモントで茨城フェア 2025」をつけて、
Instagram または X に投稿いただくと、26 名様に豪華景品をプレゼントいたします。
期間：2025 年 9 月 15 日（月・祝）～10 月 31 日（金）

景品一覧：

・いばらきフラワーパーク　入場券ペアチケット	5 組
・B.LEAGUE　茨城ロボッツ　ホームゲーム自由席ペアチケット （対象外となるゲームもございますのでご了承ください）	5 組
・笠間栗彩コースター（栗の染物）	5 名
・笠間焼セット（栗の箸置き、おちょこ）	5 名
・茨城県産品セット（3,000 円相当）	3 名
・ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ランチブッフェペアご招待	3 組

協賛：茨城県、笠間市、茨城県常陸牛振興協会、(株)茨城ロボッツ・スポーツエンターテイメント、青木酒造株式会社

■ホテルメトロポリタン エドモント

1985 年 6 月 30 日開業、今年は 40 周年。日本ホテル株式会社（所在地／東京都豊島区）運営のメトロポリタンブランドの 1 ホテル。本館とイーストウィングの 2 棟から構成され、客室数 666 室、レストラン・バー6 店舗、宴会場 14 室の総合型シティホテル。東京の中心に位置し、3 駅 8 路線が交差する交通アクセスに恵まれながら、伝統と新しさが織りなす、緑豊かな文京の地、飯田橋にたたずむホテル。「食のエドモント」と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお届けします。

住　　所：〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8
電話番号：03-3237-1111（代表）
URL https://edmont.metropolitan.jp/

〈館内のレストラン・バー〉

日本料理「平川」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html
鉄板焼「山彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html
鮨「海彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html
中国料理「南国酒家」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html
バー「カルーザル」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html
「パティスリーエドモント」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈アクセス〉
・ＪＲ飯田橋駅東口／ＪＲ水道橋駅西口より徒歩約 5 分
・地下鉄東西線 飯田橋駅 A5 出口より徒歩約 2 分
・地下鉄有楽町線／南北線／大江戸線 A2 出口より徒歩約 5 分

〈ホテル公式 SNS〉

Facebook	https://www.facebook.com/hoteledmont
Instagram	https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont
Twitter	https://twitter.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont

◎ご予約・お問合せ（読者）：　Tel. 03-3237-1111（代表）　各レストランまで

上記に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当
Tel: 03-3237-1119　Fax: 03-3237-1218　E-mail: pr.edm@edmont.co.jp