



## ～自家製スイーツとセイボリーで彩る秋冬の味わい～ 【ダイニング・カフェ「ベルテンポ」】アフタヌーンティーセット

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）のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、2025年10月1日（水）～2025年12月19日（金）まで、秋冬の味覚を取り入れたアフタヌーンティーをご提供いたします。

すべてのアイテムを自家製にこだわり、パティシエ・ブーランジェ・シェフの技と感性を結集した贅沢なラインナップです。しっとりと焼き上げたスコーンや、手毬寿司・ミニ照り焼きチキンバーガーなどのセイボリー、さらに季節のフルーツを使用した華やかなミニケーキを盛り込んだ3段スタンドに加え、ミニパフェなどの甘味と塩味をバランスよくお楽しみいただけます。

サイフォンにて淹れるコーヒーや香り高いハーブティー、色鮮やかなモクテルなど約20種類のお飲み物も魅力のひとつです。店内の広々とした空間で、やわらかな光に包まれながら、ゆったりとした午後のひとときをお過ごしください。



「アフタヌーンティーセット」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 イーストウイング 1階）
- 期間：2025年10月1日（水）～ 2025年12月19日（金）
- 時間：平日 14：30～17：30、土日祝日 15：00～17：00
- 内容：「アフタヌーンティーセット」1名様 ¥6,800（税・サービス料込）
  - ・デザート5種、スコーン、手毬寿司、ミニ照り焼きチキンバーガー、ミニタルトのシーフードマリネ
  - ・洋梨と栗のパフェ
  - ・20種類のドリンクフリーフロー

- 詳細 URL（下記 URL からのオンライン予約可）

[https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/autumn\\_afternoontea2025.html](https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/autumn_afternoontea2025.html)

- ご予約：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 03-3237-7114（店舗直通）

### ホテルメトロポリタン エドモント

本リリース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 豊田・野川

〒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

## ■詳細



### 【アフタヌーンティーメニュー】

#### ◇デザート5種

- ・フォレノワール
- ・ブラリネのシュークリーム
- ・栗のムース
- ・かぼちゃのプリン
- ・りんごのミルフィーユ

#### ◇アーモンド、くるみ、ホワイトチョコのスコーン

#### ◇北海道産牛三角バラ肉の手毬寿司

#### ◇岩手県産鶏もも肉のミニ照り焼きチキンバーガー

#### ◇ミニタルトのシーフードマリネ

#### ◇洋梨と栗のパフェ

### 【20種類のドリンクフリーフロー】

- ・コーヒー（アイス・ホット）
- ・紅茶（ダーズリン・アールグレイ・アッサム）
- ・ピュアブラックアイスティー
- ・ハーブティ（4種）
- ・カフェオレ（アイス・ホット）
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ
- ・フレーバーアイスティー（2種）
- ・緑茶（ホット・アイス）
- ・モクテル「エス・ブルー」
- ・モクテル「サンセット」
- ・ジュース各種

## ■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。本館とイーストウイングの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>  
ブレッド&スイーツ「パティスリー エドモント」 [https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie\\_edmont/index.html](https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html)

### 〈アクセス〉

- ・J R 飯田橋駅東口／J R 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](https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont)  
Twitter [https://twitter.com/hotel\\_edmont](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/@hotelmopolitanedmont>

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 豊田・野川まで  
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: [pr.edm@edmont.co.jp](mailto:pr.edm@edmont.co.jp)