報道関係各位
ニュースリリース

2025 年 8 月 28 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

ホテルで過ごす贅沢な秋時間、秋のごちそうをブッフェスタイルで

1 日限定イベント「栗と秋の調べ」を開催

日本一の栗の産地 茨城県・笠間のブランド和栗「笠間の栗」を用いた料理＆スイーツが勢揃い

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）は、秋に食べ頃を迎える旬の食材「栗」をメインにした様々なごちそうが勢揃いする特別イベント「栗と秋の調べ」を 2025 年 10 月 12 日（日）に宴会場にて開催します。

日本一の栗の生産地、茨城県笠間市が誇るブランド和栗「笠間の栗」を贅沢に用いて、王道のモンブランを含むケーキや和菓子などのスイーツをはじめ、「豚肩ロース 栗のクルートかぶせ焼き」や「栗ごはん」など、栗づくしの料理やスイーツをお楽しみいただける 1 日限りのイベントです。 総料理長の岩崎均が東日本エリア各地の食材探しで出会った、笠間産のジャンボしいたけや舞茸を用いた料理も登場し、存分に秋の味覚をご堪能いただけます。

▲「栗と秋の調べ」イメージ写真

■ 日程： 2025 年 10 月 12 日(日) 第一部 11:30～13:00 ／ 第二部 15:00～16:30
■ 会場： ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場
■ 料金： 大人￥10,000／ お子様(4～12 歳) ￥5,000 ※3 歳以下無料 ※2 名様より承ります
(税サ込) フリードリンク付き（ビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンクなど）
■ お申込み： ご予約はホテル公式 WEB サイトより（事前予約制･9 月 5 日(金) 12:00 より受付開始）
Web サイト https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/2025marronevent.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 豊田まで
〒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

「栗と秋の調べ」メニュー

■ メニュー内容

【お一人様１皿】ローストビーフ／モンブラン／栗のマウンテン

【ブッフェスタイル】 豚肩ロース　栗のクルートかぶせ焼き／栗の冷製カルボナーラ／栗のキッシュ／栗のスープ カプチーノ仕立て／ジャンボ椎茸の香草パン粉焼き／舞茸天麩羅／土鍋栗ご飯／栗の水まんじゅう／栗のロールケーキなど

▲「豚肩ロース 栗のクルートかぶせ焼き」イメージ

▲「栗ごはん」イメージ

▲「栗のロールケーキ」イメージ

■ 栗そのものの旨味を凝縮した「焼き栗」の実演

専用の電気圧力釜で蒸し焼きした焼き栗を会場内にて実演いたします。ほくほくと香ばしい、栗本来の味わいをお楽しみいただけます。

■ 嬉しいお土産付き　笠間焼の小皿をおひとり様に一つプレゼント

茨城県笠間市は関東で最も歴史の古い焼き物の産地。市内の陶芸作家約 300 人により、伝統にとらわれず自由な気風で味のある陶芸品が創作されています。笠間焼の小皿をおひとり様につき一つプレゼントいたします。

■ 笠間の美味しいもの物産コーナー

笠間の栗の菓子・加工品のほか、舞茸や椎茸などの農産物を販売します。

▲「焼き栗の実演」イメージ

▲プレゼントイメージ

▲「物産コーナー」イメージ

ホテルメトロポリタン エドモント 総料理長 岩崎 均（いわさきひとし） プロフィール

1965 年東京都出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、1987 年ホテルエドモント（現ホテルメトロポリタン エドモント）へ入社。宴会調理を経験した後、フレンチレストラン「フォーグレイン」にて中村勝宏に師事。2004 年「第 2 回 JR ホテルグループ料理コンテスト」優勝。2007 年ホテルメトロポリタン 丸の内の開業とともに「Dining & Bar TENQOO」料理長に就任。2008 年の北海道洞爺湖サミットの晩餐会には、中村勝宏の指揮のもと料理スタッフとして参加。2012 年 8 月から 6 カ月、フランス・ヴィエンヌの二つ星レストラン「ラ・ピラミッド」とアヌシーの二つ星レストラン「ル・クロ・デ・サンス」にて研修。2015 年には JR 東日本が 2017 年より運行を開始したクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長に就任し、中村勝宏とともにプロジェクトメンバーとして列車の運行準備の段階から携わり全ての料理をプロデュースする。2017 年ホテルメトロポリタン エドモント総料理長に就任。2019 年 4 月 TRAIN SUITE 四季島の料理監修者に就任。2019 年 6 月より日本ホテル株式会社 執行役員 ホテルメトロポリタン エドモント総料理長に就任。2019 年 11 月より、かさま応援大使。

■ **ブランド和栗「笠間の栗」について**（引用：「笠間の栗」公式ホームページより）

▲「笠間の栗」8 月 27 日撮影

茨城県は、栽培面積・収穫量ともに全国 1 位を誇る栗の産地です。茨城県では明治 30 年頃から栗の栽培が始まったとされており、その中でも笠間市は、代表的な栗の産地として知られています。

笠間市は日本一の栽培面積と経営体数を誇り、年間を通して穏やかで昼夜の温度差がある気候や保水性・通気性に優れた火山灰土壌から美味しく薫り高い栗を育みます。気候や土壌条件も相まって、品種としても多くの種類を栽培しており、十数種類あるといわれています。

◎お問合せ（読者）：宴会予約　TEL. 03-3237-1101（直通）

協力：茨城県笠間市

■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
ブレッド＆スウィーツ「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