



五感を刺激するライブ感あふれるカウンターで聖夜を彩る美食体験を 鉄板焼「山彦」クリスマスコース

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）の鉄板焼「山彦」では、2025年12月20日（土）から12月25日（木）までの期間限定で、クリスマス特別コース「stella（ステラ）」と「nix（ニクス）」の2種を販売いたします。カウンター席だけの特等席で、目の前で繰り上げられるシェフの華麗な手さばきと、鉄板の上で奏でられる音のハーモニー。五感を刺激するライブ感あふれる空間で、大切な人と過ごす聖夜にふさわしい、心に残る美食体験をご堪能ください。



鉄板焼「山彦」イメージ

- 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1階）
- 期間：2025年12月20日（土）～12月25日（木） ※12月22日（月）は臨時休業
- 時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00)
ディナー 17:00～21:30 (L.O. 21:00) ※12月23日（火）は17:30～
- 内容：※それぞれの価格は税・サービス料込



・「stella（ステラ）」 ¥25,000

蛤と雲丹の炙りやフォワグラのソテ、伊勢海老の鉄板焼など、贅を尽くした全7品のコース。メインのお肉は、黒毛和牛シャトーブリアン100g または 宮崎牛サーロイン100g から選べます。



・「nix（ニクス）」 ¥20,000

鰯のマリネや蕪のソースでいただく鮪の鉄板焼など、華やかに彩られたお料理が味わえる全6品のコース。メインのお肉は、黒毛和牛サーロイン100g または フイレ100g から選べます。

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）鉄板焼き「山彦」まで

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

〒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

【鉄板焼「山彦」について】



ホテルと共に 40 年歩んできた歴史ある店内。足を踏み入ると、まず目に飛び込むのは、悠久の時間を刻んだかのような重厚な石垣の壁。職人技が光るその圧倒的な存在感が、空間に深い奥行きを与えます。鉄板の奥には、研ぎ澄まされた銅管パイプの壁が静かに光を放ち、石垣の力強さとは対照的な、モダンで洗練された美しさを演出します。異なる二つの素材が調和する特別な空間です。

お客さまの目の前で繰り広げられる、上質な食材の華麗な饗宴。

五感を刺激するライブ感をお楽しみいただけます。定期的にブランド牛のコースもご用意しております。シェフの繊細な手さばきを間近で楽しめるカウンター席で、贅沢な時間をお過ごしください。

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html>

■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>

鮓「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

〈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

X 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>