



「食のエドモント」がお届けする贅を尽くした特別な祝膳 エドモントのおせち料理 2026

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、迎春の祝膳にふさわしい、エドモント特製「おせち料理」の予約販売を10月1日(水)より開始いたします。

新しい年のはじまりを華やかに彩る「おせち」。縁起物とされる伝統的な正月料理を盛り込んだ日本料理に加え、オマール海老や黒毛和牛、キャビアなど厳選した食材を贅沢に使用した西洋料理をご用意します。ラインナップは、4~5名様用の「和洋二段重」と2~3名様用の「和洋二段重 小」の2種類。さらに、11月30日(日)までのご予約でお得にお求めいただける早割キャンペーンも実施いたします。



エドモントのおせち料理/イメージ写真 ▲

エドモントのおせち料理 2026

- 予約受付 2025年10月1日(水) ~ 12月21日(日) ※定数に達し次第、締め切りとなります。
- お引渡し ご来店
2025年12月31日(水) 10:00~19:00 パティスリー エドモントにて
宅配サービス [東京・埼玉・千葉・神奈川の1都3県] 送料 ¥1,694
お届け日 2025年12月31日(水) (※お届け時間の指定は承ることができません。)
- 販売商品 全2種類 (詳細は次ページをご参照ください)

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・野川まで

〒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

エドメントのおせち料理 2026 商品紹介

○和洋二段重 ¥ 53,000 (早割 : 11/30 までの予約 ¥ 44,500) ※4~5 名様用 [24.5cm×24.5cm]



【一の重／日本料理 (全 23 品)】

車海老艶煮、子持ち鮎、牛タン有馬煮、銀鱈西京焼、鰻蒲焼、サーモン酒粕味噌漬け焼、豚ヒレ煮豚、紅白蒲鉾、伊達巻、栗きんとん、カシューナッツ田作り、数の子、蛸柔らか煮、信田巻、竹の子、里芋、梅人参、手毬麩、絹さや、冬菇椎茸、黒豆、鮑なます、鰯昆布巻

【二の重／西洋料理 (全 14 品)】

オマール海老と烏賊とツブ貝のサラダ、フォワグラのテリーヌ ナッツとポルト酒風味、黒毛和牛ローストビーフ、紅ずい蟹のリエット、ミニトースト、合鴨のバストラミ、山形県天元豚のテリーヌ、帆立貝の燻製、キャビア (フランス産)、アイスバインのゼリー寄せ、スモークサーモン、海の幸のテリーヌ、しらすのキッシュ 飛騨山椒風味、彩り野菜のピクルス

○和洋二段重 小 ¥ 22,000 (早割 : 11/30 までの予約 ¥ 18,500) ※2~3 名様用 [13.5cm×13.5cm]



【一の重／日本料理 (全 19 品)】

車海老艶煮、子持ち鮎、牛タン有馬煮、鰻蒲焼、サーモン酒粕味噌漬け焼、紅白蒲鉾、伊達巻、栗きんとん、カシューナッツ田作り、数の子、蛸柔らか煮、竹の子、里芋、梅人参、手毬麩、絹さや、冬菇椎茸、黒豆、鰯昆布巻

【二の重／西洋料理 (全 10 品)】

オマール海老と烏賊とツブ貝のサラダ、黒毛和牛ローストビーフ、キャビア (フランス産)、帆立貝の燻製、合鴨のバストラミ、アイスバインのゼリー寄せ、山形県天元豚のテリーヌ、しらすのキッシュ 飛騨山椒風味、海の幸のテリーヌ、スモークサーモン

※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。

◎ご予約・お問合せ (読者) : Tel. 03-3237-7119 ブレッド&スイーツ「パティスリー エドメント」まで

Web : https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/osechi2026.html

■ホテルメトロポリタン エドмонт

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монт」と称される美味食彩、そして心を入れたおもてなしで、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монт」 https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.htm

！

〈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/@hotelmetropolitaneidmont>