



2026 年 1 月 13 日開業 本日よりご予約開始 直営フレンチレストラン
フ ォ ー グ レ イ ン
「FOURGRAINS」 料理長・メニュー構成が決定



(右)「FOURGRAINS」料理イメージ

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／東京都千代田区飯田橋、総支配人／小林正明）は、2026 年 1 月 13 日、ホテル直営の新フレンチレストランを開業いたします。

この新たな美食の舞台を担う料理長には、確かな技術と情熱を持つ池内英治（いけうち えいじ）の就任が決定いたしました。料理長の池内は、ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO（テンクウ）」料理長として実績を重ね、さらに JR 東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島（トランスイート しきしま）」の料理長として培った卓越した感性を、新レストランに注ぎ込みます。

皆さまに最高のおもてなしと感動的な一皿をお届けするため、心よりご予約をお待ち申し上げます。

■店舗名：フレンチレストラン「FOURGRAINS（フォーグレイン）」（ホテルメトロポリタン エドモント 本館 1 階）

■開業日：2026 年 1 月 13 日（火）

■席数： 最大 24 席

・ダイニング（最大 12 名様）

・プライベートサロン（2 部屋、各 6 名様まで、最大 12 名様）

■メニューおよび価格の一例（税・サービス料込）

・ミディ ￥16,000 ※ランチのみ

（アミューズ・オードヴル・スープ・魚料理または肉料理・デザート・小菓子・コーヒー）

・メイユール ￥23,000

（アミューズ・前菜 1・前菜 2・スープ・魚料理・肉料理・プレデザート・デザート・小菓子・コーヒー）

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブにご案内しています。

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・宮本

〒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



ダイニングイメージ（右は個室としての利用イメージ）

■ 室料（税・サービス料込）

- ・ダイニング 8～12 名様 ￥20,000
- ・プライベートサロン 7～12 名様 ￥16,000
- ・プライベートサロン 2～6 名様 ￥8,000

■ 営業時間

ランチ 12：00～15：00（L.O.13：30）／ デイナー 18：00～21：00（L.O.19：00）

定休日 日曜日・月曜日

■ ご予約（事前予約制、3 営業日前まで）本日 11 月 10 日よりご予約を開始いたします。

- ・TEL 03-3237-1104（FOURGRAINS 直通）

平日 11：00～17：00、開業後は日・月除く 10：00～21：00

- ・WEB <https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/>

■ ウェブサイト

<https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/>

■ 料理長プロフィール



池内 英治（いけうち えいじ）

1972 年茨城県生まれ。調理専門学校（エコール・キュリネール国立）卒業後、1992 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（西洋料理）では、日本人で初めてミシュランの星を獲得した中村勝宏に師事し、食材の仕入れから料理の仕上げまで全ての部門を経験。2007 年ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」副料理長に就任、当時の料理長 岩崎均のもとで研鑽を積む。2016 年 7 月「Dining & Bar TENQOO」料理長に就任。2023 年 4 月より「TRAIN SUITE 四季島」の 3 代目総料理長に就任。2025 年 12 月よりホテルメトロポリタン エドモント「FOURGRAINS」料理長就任。

■旧 FOURGRAINS について

1985（昭和 60）年 6 月 30 日、ホテルエドモント（現・ホテルメトロポリタン エドモント）開業と共にオープン。初代料理長には現・統括名誉総料理長である中村勝宏が就任し、1999 年まで務めた。本場フランスの伝統料理の手法を守りつつ、パリの街角にあるような気取らない雰囲気での“料理人とお客様との美味コミュニケーション”を信念に営業してきた。2012 年 6 月に閉店。

■ホテルメトロポリタン エドモント

1985 年 6 月 30 日開業、今年で 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 8 店舗、宴会場 13 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〉

フレンチレストラン「FOURGRAINS」	https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/
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「カルーゼル」	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/@hotelmetropolitannedmont