

2025年11月26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

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」・バー「カルーザル」 北海道の豊かな大地と海が育んだ食材やドリンクを存分に楽しむ 1/15~2/28 北海道フェア

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) では、2026 年 1 月 15 日(木)~2月28日(土)に北海道の豊かな大地と海の恵みを存分に味わえる「北海道フェア」を開催いたします。 フェア期間中、直営レストラン 2 店舗では厳選された北海道産の食材をふんだんに使用した特別メニューを提供するととも に、北海道のハイボールやワインを取り揃え、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。



▲ ダイニング・カフェ「ベルテンポ Iディナーブッフェメニューイメージ

北海道フェア概要

■店舗: ①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 イーストウィング1階) ②バー「カルーザル」(ホテルメトロポリタン エドモント 本館地下1階)

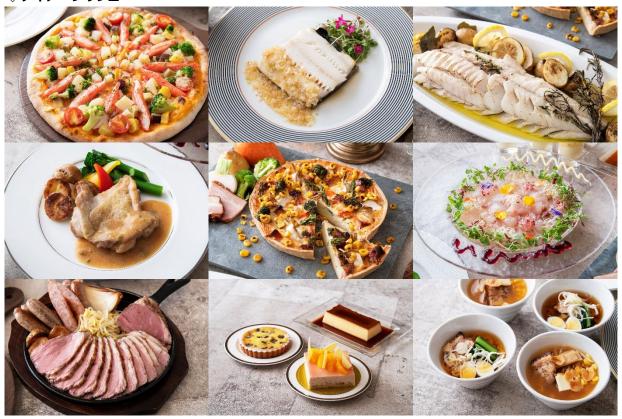
■期 間: 2026年1月15日(木)~2月28日(土)※バー「カルーザル」は日曜・祝日定休

- 1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーブッフェ(P2)
- 2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 おすすめドリンク (P3)
- 3. バー「カルーザル」 プレシャスアワー (P4)

ダイニング・カフェ「ベルテンポー

ホテルメトロポリタン エドモント

◇ディナーブッフェ



▲ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーブッフェメニューイメージ

北海道の滋味あふれる食材を用いて、「ラムランプローストジンギスカン風」、「北海道産モッツァレラチーズのマル ゲリータ」、「北海道産真鱈とじゃがいものオイル蒸し」など、「食のエドモント」のシェフたちの技が織りなす美食の 数々を心ゆくまで楽しめます。



▲北海道の逸品イメージ

【平日限定】北海道の逸品

平日限定で、ディナーブッフェ「北海道フェア」を大人またはシニア 料金でご利用の方に、北海道の海の幸を贅沢に楽しめる特別な 一皿をサービスいたします。(お一人さまにつき一皿)

- ・北海道産帆立貝の網焼
- ・北海道産青つぶ貝のブルギニヨン風
- ずわい蟹のしゃぶしゃぶ

■時 間: 平日 17:30~21:00/土・日・祝日 17:00~21:00 ※120分制

■料 金: 【平日】 お一人様¥6,500 /シニア(65歳以上)¥5,700 /

お子様(小学生)¥3,500 /幼児(4~6 歳)¥2,300 ※サービス料・消費税含む 【土日祝】お一人様¥6,800 /シニア(65歳以上)¥6,000 /

お子様 (小学生) ¥3,500 / 幼児 (4~6 歳) ¥2,300 ※サービス料・消費税含む

フリードリンク プラス¥3,500

ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテル、ソフトドリンクなど ※さらに、プレミアムワインやシャンパンもフリードリンクになるアップグレードプランもございます。

◇おすすめドリンク

・北海道ハイボール ハスカップ



北海道のハスカップを使用した風味豊かなドリンク。口いっぱいに広がる甘酸っぱい味わいと、炭酸のスッキリとした飲み口が、料理との相性も抜群です。

■時 間: 11:30~21:00

■料 金: ¥1,200 (サービス料・消費税含む)

・北海道ワイン

余市ケルナー

サッポロビールが手掛ける「グランポレール」シリーズの中でも、日本ワイン業界で最上位クラスに位置するワイン。北海道の冷涼な気候で育ったケルナーを、収穫時期を遅らせることで凝縮感と糖度を高め、爽やかで飲み口のやさしい味わいに仕上げました。どなたにも楽しんでいただけます。

余市ピノ・ノワール

「グランポレール」シリーズのフラッグシップ的ワインで、「日本の北の大地から、世界に輝くワインを」という思いを具現化した逸品です。冷涼な気候で育まれた繊細でエレガントな味わいは、ワイン通の方も一度は口にしたくなる魅力を持っています。



■時 間: 11:30~21:00 ■料 金: 【余市ケルナー】

グラス ¥1,700/ボトル ¥9,500/

35ml ¥500 【余市ピノ・ノワール】

グラス ¥2,100/ボトル ¥15,000/ 35ml ¥700 (サービス料・消費税含む)

※ ディナーブッフェをご注文のお客さまにはテイスティンググラス (35ml) を優待価格にてご提供いたします。

©ご予約・お問合せ(読者): TEL. 03-3237-7114(直通) ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/hokkaido2026.html

バー「カルーザル」

◇プレシャスアワー

落ち着いた店内で、ゆったりとくつろぎながらお食事とお酒を楽しみたい方におすすめのセットです。
「北海道モッツァレラの塩麴漬けを使った和風カプレーゼ」、「北海道ワインポークのシャルキュティエール風」、
「北海道じゃがいもと紅ずわい蟹のクリームピッツァ」など、北海道の恵みを味わえる 5 皿からひとつをお選びいただけます。 さらに、お好みのドリンク 3 杯とともにお楽しみいただける特別なひとときをお届けするセットです。

■時 間: 17:30~20:30の来店限定

■料 金: ドリンク3杯+料理1品 ¥6,000 (サービス料・消費税含む)



▲プレシャスアワーイメージ

◎ご予約・お問合せ(読者): TEL. 03-3237-1107(直通)バー「カルーザル」まで

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/carousel/hokkaido_fair_precious_hour_202601.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〉

プレンチレストラン「FOURGRAINS」 https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/

〈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

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

以上