



伝統と独創が交差する、エドモントの新フレンチ「FOURGRAINS」開業 看板メニューは、芳醇なコーヒーが香る“フォワグラのスペシャルティ”



「FOURGRAINS」夜のダイニングイメージ

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）に、2026 年 1 月 13 日、ホテル直営のフレンチレストラン「FOURGRAINS」が誕生いたしました。当店が自信を持って贈るスペシャルティは、ディナーの幕開けを飾るアミューズ「フォワグラの小さなボール仕立て コーヒー風味 FOURGRAINS 風」。独創的な組み合わせが生み出す、当店ならではの至福の体験をお届けします。

- 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）
- 営業時間：ランチ 12：00～15：00（L.O.13：30）
ディナー 18：00～21：00（L.O.19：00）
定休日 日曜日・月曜日
- 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
・メイユール ￥23,000
- ご予約（事前予約制、3 営業日前まで）
・TEL 03-3237-1111（代表）
・WEB <https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/>

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

■ FOURGRAINS のスペシャルティ



フォウグラの小さなボール仕立て コーヒー風味 FOURGRAINS 風
Petite boule de foie gras saveur de cafe "FOURGRAINS"

フォウグラを丸く成形し、周りにコーヒー風味の牛乳のジュレを重ね、最後にコーヒーのジュレをまとわせた一品。
この料理は、1985 年に開業した際の中村ムッシュのスペシャルティ「フォウグラの桃造り」と、ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」で当時、岩崎料理長が提供していた「フォウグラのソテー エスプレッソ風味」から着想を得て、継承をテーマに池内がさらに昇華させて考案した新生フォウグレインのスペシャルティです。



■ 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。2026 年 1 月よりホテルメトロポリタン エドモント 副総料理長。

■ 店内イメージ



（左）昼のダイニングイメージ（右）プライベートサロンイメージ

■ 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 |

■ 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 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「カルーザル」 | https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html |
| ルッド&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〉

- ・ 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 |