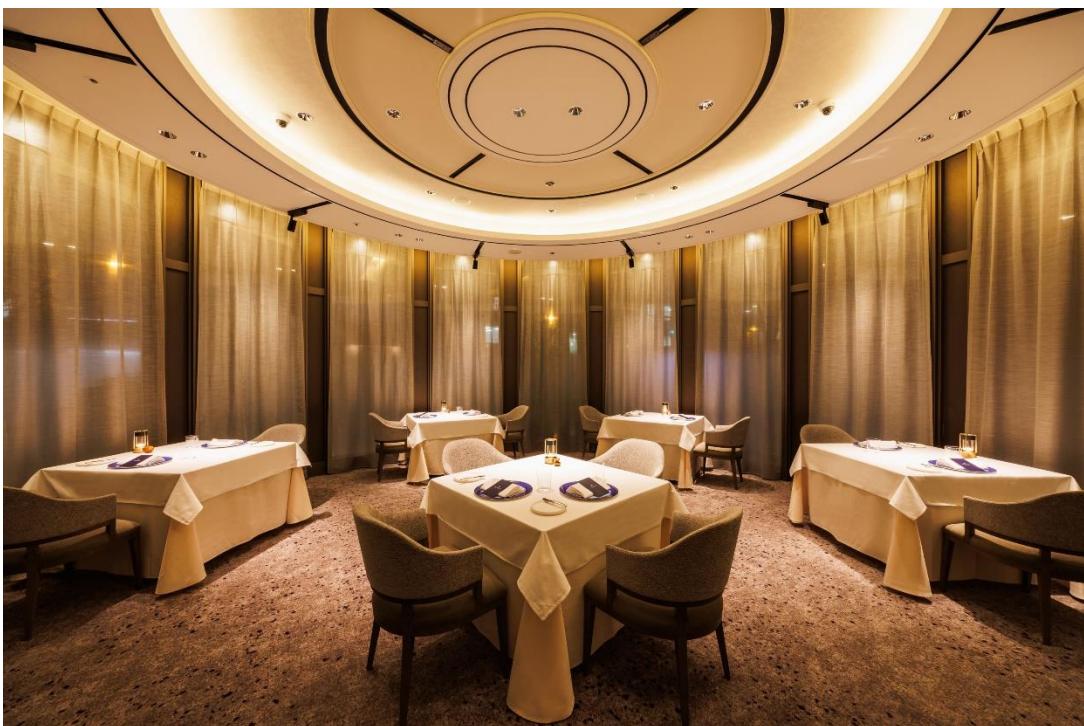


報道関係各位  
ニュースリリース



2026年1月13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

## 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リテ”



「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リテは、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 のスペシャリテ



**フォワ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"**

フォワグラを丸く成形し、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リテ「フォワグラの桃造り」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「フォワグラのソテー 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ーグレインのスペシャリテです。



## ■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・統括名譽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」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/">https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/</a>
日本料理「平川」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html</a>
鉄板焼「山彦」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html</a>
鮓「海彦」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html</a>
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html</a>
中国料理「南国酒家」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html</a>
バー「カルーゾル」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html</a>
フレッド&スイー「パティスリー エドモント」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html</a>

〈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	<a href="https://www.facebook.com/hoteledmont">https://www.facebook.com/hoteledmont</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont">https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont</a>
X	<a href="https://twitter.com/hotel_edmont">https://twitter.com/hotel_edmont</a>
Blog	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html</a>
Youtube	<a href="https://www.youtube.com/c/edmontedmont">https://www.youtube.com/c/edmontedmont</a>
Tiktok	<a href="https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont">https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont</a>