



春限定、旬のベリーを味わい尽くす

3/15～4/30 「春を告げるベリーコレクション」開催

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、ダイニング・カフェ「ベルテンポ」、バー「カルーザル」にて、2026 年 3 月 15 日（日）～4 月 30 日（木）までの期間、「春を告げるベリーコレクション」を開催いたします。

今回、“春の食材と旬のベリーをテーマ”に、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリーを贅沢に使用した料理やデザート、カクテルを提供いたします。産地や品種ごとに異なる豊かな香りや甘み、そして春を彩る美しい色合いの違いをお楽しみいただけます。



▲「春を告げるベリーコレクション」イメージ

「春を告げるベリーコレクション」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 イーストウイング 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 3 月 15 日（日）～ 4 月 30 日（木） ※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buffet（P2）
2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」春おすすめドリンク（P2）
3. バー「カルーザル」プレシャスアワー（P3）
4. バー「カルーザル」春おすすめカクテル（P3）

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

〒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・カフェ「ベルテンポ」

◇ディナーbuffet



▲ディナーbuffet「春を告げるベリーコレクション」メニューイメージ

「ベルテンポ」のディナーbuffetでは、春の食材と旬のベリーを取り入れた多彩なメニューを提供いたします。いちごとザクロのソースで味わう「鮮魚のカルパッチョと大根のピクルス」、ミントが香る「いちごの冷製スープ」などの料理から、デザートでは、「いちごのタルト」や「いちごのパンナコッタ」に加え、パンケーキにフレッシュなベリーを自由にトッピングできるコーナーも用意しています。食のエドモントが魅せる、春ならではの味わいをご堪能ください。

■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。

◇春おすすめドリンク「Spring Squash」

スカッシュは、ローズ、さくら、エルダーフラワーの3種類のフレーバーから選べます。

さくらは、桜のほのかな風味とやさしい甘みが特長。エルダーフラワーは、フルーティーで爽やかな香りですっきりとした飲み口。ローズは、ひと口ごとにバラの香りがふわりと広がる上品なドリンクです。

■時 間：11:30～21:00

■料 金：各 ¥1,000 （サービス料・消費税含む）



▲「Spring Squash」イメージ

◎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/Berry_Collection_2026.html

バー「カルーザル」

◇フレッシュアワー

バー「カルーザル」では、いちごを使用した春らしいメニューを含む 4 種類の料理からお好みの 1 品と、好きなドリンク 3 杯をお楽しみいただけるセットを用意いたします。落ち着いた雰囲気の店内で、料理とお酒をゆっくりと楽しみたい方におすすめです。

料理は、「ミラノサラミとベリー リコッタチーズのピッツァ 菜園風」、「豚肩肉のオーヴン焼 いちごのフォワイヨ」、「鮮魚のカルパッチョと大根のピクルス いちごのクーリー」など、季節感を取り入れた 4 品からお選びいただけます。

■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）



▲「フレッシュアワー」イメージ

◇春おすすめカクテル「フェリタムール」

いちごの甘酸っぱさにミントの香りを合わせたカクテル。鮮やかな赤色が印象的で、果実感とミントの清涼感のバランスを存分にお楽しみください。

■時 間： 17:30～23:00

■料 金： ¥1,800（サービス料・消費税含む）



▲「フェリタムール」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/precious_hour_202603.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〉

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
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

以上