



報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2026年2月18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

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」ディナーブッフェ（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 豊田・野川まで

〒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」

◇ディナーブッフェ



▲ディナーブッフェ「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」のディナーブッフェでは、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」

◇プレシャスアワー

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、お好きなドリンク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」、「豚肩肉のオーブン焼 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）



▲「プレシャスアワー」イメージ

◇春おすすめカクテル 「フェリチタムール」

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）



▲「フェリチタムール」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>

鮓「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「カルーゾル」

<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〉

・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