



「ゴチになります！」で選ばれた料理がランチコース・ディナーコースになって登場
フォーグレイン
「FOURGRAINS」ゴチスペシャルコース期間限定販売

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）のフレンチレストラン「FOURGRAINS（フォーグレイン）」は、2026年5月14日（木）に日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」の人気コーナー「ゴチになります！」で紹介されたメニューを取り入れたコースをランチ・ディナーに期間限定で提供いたします。

出演者の皆さまにお褒めいただけたフランス料理をこの機会にぜひお召し上がりください。

なお、番組内で「おみや」として出演者の皆さまがお持ち帰りになられた「茨城県産栗のパウンドケーキ」も同期間でお買い求めいただけます。



画像はそれぞれ番組内で提供されたメニュー。※今回提供するメニューは一部食材・分量を変更しております。

店舗： フレンチレストラン「FOURGRAINS（フォーグレイン）」
<https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/>

ご予約期間：【Web】 2026年5月14日（木） 21：00～
【電話】 2026年5月15日（金） 10：00～
※3営業日前までの事前予約制

ご利用期間： 2026年5月19日（火）～ 6月27日（土）
※「茨城県産栗のパウンドケーキ」も上記期間のみ販売いたします。（3営業日前までの事前予約制）

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

■メニューおよび価格（税・サービス料込） ★印は番組内で選ばれた料理

【ランチ】Plaisir（プレジール） ¥13,000 ※平日のみ

オードブル	帆立貝柱のタルタル キャヴィア
魚料理	天然真鯛のポワレ ふきのとうの香り
メイン	氷室豚肩ロースのグリエ ソースシャルキュティエール ★宮城県産漢方牛ランプのグリエ エシャロット入り香草ソース + ¥3,000 ★あいち鴨胸肉のロティ ソーススヴァロフ + ¥5,000
デザート	★ぼだいじゅはちみつムースとレアチーズ ★カカオ70% ショコラのフラン + ¥1,000

【ランチ】Saison（セゾン） ¥16,000

オードブル①	★鹿島灘蛤と“若山農園”筍 新玉葱のエキューム
オードブル②	★焼雲丹と舟形マッシュルームのヌイユアラクレーム
魚料理	天然真鯛のポワレ ふきのとうの香り
メイン	仔羊背肉のロティ ソースエシャロット ★宮城県産漢方牛ランプのグリエ エシャロット入り香草ソース + ¥3,000 ★黒毛和牛フィレ 黒にんにくクルート焼 マデラソース + ¥5,000
アヴァンデセール	キウイフルーツ デイル ヨーグルトのソルベ
デザート	★あまりんとアールグレイのパルフェグラッセ ★カカオ70% ショコラのフラン + ¥1,000

【ランチ】【ディナー】Meilleur（メイユール） ¥23,000

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
オードブル①	★帆立貝柱のタルタル キャヴィア 真鯛のマリネ
オードブル②	★焼雲丹と舟形マッシュルームのヌイユアラクレーム
魚料理	★函館産蝦夷鮑のポツシエ あげがらしヴィネグレット
メイン	★あいち鴨胸肉のロティ ソーススヴァロフ ★黒毛和牛フィレ 黒にんにくクルート焼 マデラソース + ¥3,000
アヴァンデセール	キウイフルーツ デイル ヨーグルトのソルベ
デザート	★カカオ70% ショコラのフラン

※番組内で提供したメニューとは一部食材や分量を変更しております。

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。



■「茨城県産栗のパウンドケーキ」¥4,320（税込）

※3営業日前までの事前予約制。

茨城県産栗の渋皮煮を閉じ込めた贅沢な栗のパウンドケーキ。

どこを切っても和栗がお楽しみいただけます。

シェフパティシエが腕によりをかけ、丁寧に作り上げた特別なパウンドケーキを、お土産にいかがでしょうか。



■ 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。



■ シェフパティシエプロフィール

井山 架展 (いやま みつひろ)

1974年兵庫県生まれ。洋菓子メーカーに勤めた後、2008年渡仏。レストラン シャマレモンマルトル、ジャンフランソワピエージュ（2つ星）、ホテルパークハイアット パリ・ヴァンドーム ピュール（1つ星）他数軒で修業。2015年に帰国し、小笠原伯爵邸シェフパティシエに就任。2016年日本ホテル株式会社へ入社。「TRAIN SUITE 四季島」の初代シェフパティシエに就任。2018年 ホテルメトロポリタン エドモント シェフパティシエに就任し、現在に至る。

■ FOURGRAINS 店舗概要

■ 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）

■ 開業日：2026年1月13日（火）

■ 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）

■ 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

■ 営業時間

ランチ 12:00～15:00 (L.O.13:30) / デイナー 18:00～21:00 (L.O.19:00)

定休日 日曜日・月曜日

■ ご予約（事前予約制、3営業日前まで）

・TEL 03-3237-1111（代表） FOURGRAINS 受付時間 10:00～21:00 ※日・月曜定休

・WEB <https://www.tablecheck.com/shops/hotel-edmont-fourgrain/reserve>

■ ウェブサイト：<https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/>

■ ホテルメトロポリタン エドモント

1985年6月30日開業。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>
ブルド&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>