



「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い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

〒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	★函館産蝦夷鮑のポッシェ あけ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 シャムレモンマルトル、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（フォークグレイン）」（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/@hotelmetropolitanedmont