



6月1日予約開始、「食のエドモント」が贈る、新たなる美食の系譜。
今年1月開業のフレンチレストラン「FOURGRAINS」のディナーを堪能し、
スイートルームの寛ぎに浸る、都会のオーベルジュステイを販売開始

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）は、2026年1月に開業しましたフレンチレストラン「FOURGRAINS」の特別ディナーと、エドモントが誇る最上級の「スイートルーム」でのご宿泊をセットにした、1日1組限定のプレミアムステイプランの販売を開始いたします。
喧騒から離れた大人の隠れ家で、五感を満たす美食の余韻にそのまま包まれる、贅沢な「都会のオーベルジュ」のひとときをお届けいたします。



左から FOURGRAINS 内観、FOURGRAINS スペシャルティ、エドモントスイートルームイメージ

「食べるために泊まる」—— 伝統と革新が交差する、極上の美食ステイ

開業以来「食のエドモント」として、多数のお客さまからご好評をいただいていた伝統の技術。そのエドモントが今年1月、満を持して開業したのが「FOURGRAINS」です。本プランは、このファインダイニングでのディナーをメインに据え、食後の移動の煩わしさから解放され、そのままスイートルームで贅沢な余韻に浸っていただくために企画されました。あえて華やかな特典はつけず、プライベートな空間でのチェックインから、ディナー、そして翌朝の朝食まで、「食」と「寛ぎ」の本質だけを極めた、本物志向の大人に捧げるラグジュアリーな提案です。

【プラン詳細とポイント】

1. 【Dinner】1月開業「FOURGRAINS」で楽しむ、五感を揺さぶるディナーコース

クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の3代目総料理長を務めた料理長・池内英治と、同列車の初代シェフパティシエを務めた井山架展。JR 東日本グループのラグジュアリーの粋を贅沢に知る二人が手掛ける「FOURGRAINS」では、日本の四季折々の厳選食材を確かなフレンチの技法で昇華させたコース料理をご用意いたします。美しく繊細な盛り付けと、驚きに満ちた味わいのマリージュを、洗練されたモダンな空間でお愉しみいただけます。

2. 【Stay】余韻に浸る、トップカテゴリー「スイートルーム」での特別なおこもり

ディナーの後は、エドモントの最上級客室「スイートルーム」へ。プライベート感を重視し、混雑を避け、他のお客さまの目を気にすることなくチェックイン。広々としたリビングエリアと上質なベッドが、ディナーの心地よい高揚感を優しく包み込み、都会の中心に在ることを忘れるような、静謐でプライベートな夜をお約束します。

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

3. 【Breakfast】心地よい目覚めを彩る、エドモント自慢の朝食

翌朝は、爽やかな光が差し込む「ベルテンポ」にて、贅沢な余韻の目覚めにふさわしい、瑞々しいブッフエスタイルをご用意いたします。ホテルパークリーのパンや、厳選された食材を取り入れたお料理で、特別な滞在の締めくりにふさわしい、健やかな1日の始まりを演出します。

【プラン概要】

【1日1組限定】「FOURGRAINS」都会のオーベルジュステイ ～スイートルームで過ごす贅沢な美食の夜～

ご予約：2026年6月1日（月）10:00～

TEL：03-3237-1111（代表）

Web：https://edmont.metropolitan.jp/stay/plan/Auberge_Stay.html

期間：2026年6月16日（火）～2027年3月31日（水）※日・月曜休業

料金：2名1室利用時 1組 100,000円（税・サービス料込）

内容：・フレンチレストラン「FOURGRAINS」でのディナーコース（2名様分）
・スイートルームでのご宿泊（インルーム チェックイン対応）
「エグゼクティブスイート」「エドモントスイート」いずれかお選びいただけます。
・ダイニング・カフェ「ベルテンポ」での朝食ブッフエ（2名様分）

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



■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。宴会洋食では、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。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月同店舗料理長に就任。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）
- 個室利用料（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>
鮎「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>
パティスリー「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/@hotelmetropolitaneidmont>