



3 店舗合同開催 山の幸と海の幸を存分に味わう

7/1~8/30「山海の恵み 夏のごちそうフェア」

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、7月1日（水）～8月30日（日）まで、直営レストラン 3 店舗にて、山の幸と海の幸を存分に取り揃えた「山海の恵み 夏のごちそうフェア」を開催いたします。都会の喧騒を離れた店内で、熟練の技が光る旬の恵みの一皿に舌鼓を打ちながら、心安らぐ贅沢なひとときをお過ごしください。



鮨「海彦」 デイナーコース「甚-じん-」イメージ

「山海の恵み 夏のごちそうフェア」概要

- 店 舗： ①日本料理「平川」 （本館地下 1 階）
②鉄板焼「山彦」 （本館地下 1 階）
③鮨「海彦」 （本館地下 1 階）
- 期 間： 2026 年 7 月 1 日（水）～ 8 月 30 日（日）※3 店舗すべて月曜休業（祝日を除く）
- WEB： <https://edmont.metropolitan.jp/topics/SummerFeastFair2026.html>

- | | |
|----------------------|------|
| 1. 日本料理「平川」夏の逸品 | (P2) |
| 2. 日本料理「平川」夏のおすすめ日本酒 | (P2) |
| 3. 鉄板焼「山彦」ディナーコース | (P3) |
| 4. 鉄板焼「山彦」夏の逸品 | (P3) |
| 5. 鮨「海彦」ディナーコース | (P4) |

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

日本料理「平川」

◇夏の逸品



▲「伊セエビとうもろこし焼」イメージ

「伊セエビとうもろこし焼」

伊セエビの旨味と旬のとうもろこしのやさしい甘みが広がる贅沢な一品です。

■時 間： 17:30～21:30

■料 金： ￥3,000 （税・サービス料込）



▲「TOKYO X と梅薬膳鍋」イメージ

「TOKYO X と梅薬膳鍋」

東京都が開発したブランド豚の TOKYO X。脂が甘く、肉質はきめ細かくジューシーで、加熱しても硬くなりにくいのが特長。梅やナツメグなどを使用した薬膳鍋で暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただけます。

■時 間： 17:30～21:30

■料 金： ￥3,000 （税・サービス料込）



▲「鰻と夏野菜の揚げ出汁」イメージ

「鰻と夏野菜の揚げ出汁」

夏が旬の鰻は、身はふっくら、淡白な中にも滋味深い味わいが特長です。茄子やトマトなどの夏野菜と一緒に旬の味覚をお楽しみください。

■時 間： 17:30～21:30

■料 金： ￥2,500 （税・サービス料込）

◇夏のおすすめ日本酒



▲「来福 純米吟醸 夏麗 (KAREI)」イメージ

「来福 純米吟醸 夏麗 (KAREI)」

こだわりの花酵母で醸す来福酒造より、毎年人気の夏酒を唎酒師が厳選しました。暑い夏にこそお楽しみいただけるよう設計された一本。夏野菜などの涼しげな料理と合わせてご堪能ください。

■時 間： 11:30～14:30、17:30～21:30

■料 金： グラス ￥1,200 / 1 合 ￥2,300 / 四合瓶 ￥9,000 （税・サービス料込）

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-1162（直通）日本料理「平川」まで

鉄板焼「山彦」

◇鉄板焼ディナーコース「極味」

シャトーブリアン、イセエビなど極めた食材、卓越した技法をご堪能いただけるコース。
メインの黒毛和牛はサーロインもお選びいただけます。



▲ディナーコース「極味」イメージ

■時 間： 17:30～21:30

■料 金： ¥23,000（税・サービス料込）

■詳 細： 鰻の白焼

フォワグラのソテ

イセエビの鉄板焼 ぽん酢バターソース

焼野菜

黒毛和牛サーロイン 120 g または シャトーブリアン 100 g

ガーリックライス または ご飯 味噌碗 香の物

レアチーズとミックスベリー ヨーグルトとフランボワーズソルベ添え

※メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。

◇夏の逸品



▲「国産鰻の白焼」イメージ

「国産鰻の白焼」

さっぱりとした脂が美味しい国産鰻を、お客さまの目の前で焼上げます。塩と山葵でお召し上がりください。

■時 間： 11:30～14:30、17:30～21:30

■料 金： ¥3,200（税・サービス料込）

◆ 鮭ディナーコース「甚 -じん-」

A collection of Japanese dishes including a bowl of udon noodles, a small bowl of yellow sauce, a piece of tempura, a glass of orange juice, a plate of sushi, a plate of sashimi, a plate of tempura, a plate of sashimi, a plate of tempura, and a glass of orange juice.

■時 間： 17:30～21:30

■料 金： ¥20,000 (税・サービス料込)

■詳 細： 先付 (小鉢と江戸崎かぼちゃのすり流し)

凌ぎ (蕎麦)

本鮪を含む刺身 5 種

鰐の湯引き

鮑ステーキ

冷製茶碗蒸し

本鮪を含むにぎり鮓 7 貫と三色小どんぶり

カステラ風玉子焼

味噌椀

デザート

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）鮎「海彦」まで

■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/@hotelmetsropolitannedmont