



異国情緒あふれる東南アジアの美食を味わう 7/15~8/31「オリエンタルフェア」

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15日（水）～8月31日（月）まで、直営レストラン2店舗にて、彩り豊かな東南アジア料理を取り揃えた「オリエンタルフェア」を開催いたします。暑い夏を吹き飛ばすスパイス香る魅惑のエスニック料理を、夏休みや帰省のひとときに皆さままでお楽しみください。



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーbuffetイメージ

「オリエンタルフェア」概要

- 店舗：①ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（イーストウイング1階）
②バー「カルーザル」（本館地下1階）

- 期間：2026年7月15日（水）～8月31日（月）
※バー「カルーザル」は日曜・祝日休業

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーbuffet（P2）
2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」おすすめドリンク（P3）
3. バー「カルーザル」プレシャスアワー（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・宮本・浅田

〒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buffet オリエンタルフェア



▲フォー、ラクサ



▲カオマンガイ



▲バインミーコーナー



▲サテ風ピンチョス 選べるディップソース



▲マンゴーとココナッツのムース



▲ピッツア ガバオロッソ

「カオマンガイ」や「レモングラス香るポークローフ オリエンタル仕立て」など異国情緒あふれるエスニックで多彩な料理をはじめ、「パイナップルのタルト」や「マンゴーとココナッツのムース」など南国のフルーツを使ったデザートもご用意。「フォー、ラクサ」や「バインミーコーナー」、「サテ風ピンチョス 選べるディップソース」など、香り豊かなトッピングで、お客さまご自身でアレンジする楽しさも魅力です。ほか、窯焼ピッツアやローストビーフ、にぎり寿司などシェフのライブパフォーマンスメニューも充実の約 60 種類の多彩なディナーbuffetです。エキゾチックな美食の数々を、心ゆくまでご堪能ください。

■店舗：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」(イーストウイング 1 階)

■期間：2026 年 7 月 15 日(水)～8 月 31 日(月)

■時間：平日 17:30～21:00/土日祝 17:00～21:00 ※120 分制

■料金：【平日】お一人様 ¥6,500 /シニア(65 歳以上) ¥6,000 /
(税サ込) お子様(小学生) ¥3,500 /幼児(4～6 歳) ¥2,300
【土曜】お一人様 ¥7,000 /シニア(65 歳以上) ¥6,500 /
お子様(小学生) ¥3,500 /幼児(4～6 歳) ¥2,300
【日曜祝日】お一人様 ¥6,800 /シニア(65 歳以上) ¥6,300 /
お子様(小学生) ¥3,500 /幼児(4～6 歳) ¥2,300
【8/11～16】お一人様 ¥7,300 /シニア(65 歳以上) ¥6,500 /
お子様(小学生) ¥3,800 /幼児(4～6 歳) ¥2,300

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、フリードリンクをアップグレードできるプランもございます。

- ・アップグレード A (プレミアムワイン含む) ¥5,500
- ・アップグレード B (シャンパン含む) ¥9,000

◇おすすめドリンク「Sinh T6 (シントー)」



Sinh T6 (シントー) とは、ベトナムでは定番の健康ドリンクで、フルーツや野菜にコンデンスミルクを加えるのが特長のスムージー。ベルテンポでは、マンゴー、アボカド、バナナの3種類のフルーツに、コンデンスミルクと牛乳をブレンドし、コク深い濃厚な一杯に仕上げました。

- 時間： 11:30～21:00
- 料金： ￥1,000 (税・サービス料込)

◎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
(ディナーbuffet)

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/OrientalFair_Dinner_Buffet_2026.html

(Sinh T6 (シントー))

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/OrientalFair_drink_SinhTo.html

バー「カルーザル」

◇プレシャスアワー

落ち着いた店内で、ゆったりとくつろぎながらお食事とお酒を楽しみたい方におすすめのセットです。

「6種のオードブル盛合せ」、「レモングラス香るポークロフ オリエンタル仕立て」、「豚肩肉のエスニック風」、「ピッツァ ガパオロッソ」といった「オリエンタルフェア」でおすすめのメニューを含む4皿からひとつを、お好みのドリンク3杯とともに楽しみいただけます。



▲「プレシャスアワー」料理イメージ

- 店舗： バー「カルーザル」(本館地下1階)
- 期間： 2026年7月15日(水)～8月31日(月) ※日曜・祝日休業
- 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 (税・サービス料込)

◎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_202607.html

■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>