

昨年施工の2階に続いて3階フロアの宴会場が今年9月竣工予定 【ホテルメトロポリタン エドモント】3階宴会場リニューアル

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7～9月に3階宴会場フロア全体のリニューアル工事を行います。デザインのコンセプトは昨年施工した2階宴会場フロア同様、「natural and wellness from the EARTH」。雄大な自然の恵みをモチーフにしつつ、ナチュラルであたたかみのある表情をデザインに取り込んでいます。訪れるすべてのお客さまに、心身ともに満たされる、至福のひとときをお過ごしいただける空間となります。



改装後の宴会場「光彩」イメージ

- 施工エリア：いずれも本館3階宴会場フロア
中宴会場 「春琴」・「千鳥」・「光彩」
小宴会場 「ブバリア」・「ふじなみ」・「はなぶさ」・「まつかぜ」・「せせらぎ」
美容室・衣装室・写真室
- 工事期間：2026年7月～9月予定
- 利用開始：2026年10月以降

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

■改修する宴会場の特徴



「千鳥」イメージ

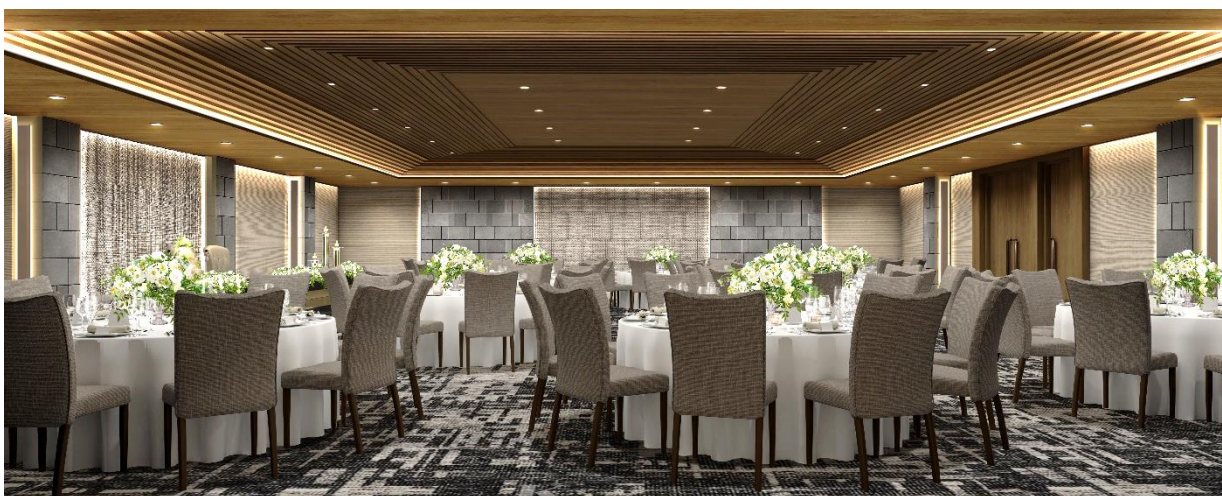


「春琴」イメージ

◆「千鳥」・「春琴」(各 145 m²)

木漏れ日と優しい風を感じる、森林の木立をイメージした空間。

まるで美しい森の中で過ごしているかのような、落ち着きと上質な心地よさを演出します。



「光彩」イメージ

◆「光彩」(196 m²)

幾重にも重なるフレームと、そこからこぼれる光の彩り。存在感のある美しい大屋根のもと、温かみのあるアンバーの光に包まれる、ドラマチックなひとときを演出します。



◆ブバリア (60 m²)

コンセプト：「杜緑 (もりりよく)」

周辺の豊かな庭園のように自然の恵みを室内に取り込む。
都会の杜に佇む静かで知的な隠れ家。



◆ふじなみ (55 m²)

コンセプト：「銀刻 (ぎんこく)」

「銀刻」とは石垣に刻まれた歴史の刻と白銀の光が交差する瞬間を現す時を超えて輝き続ける場所。
高層ビル(都会的なシャープさ)や江戸の情緒を紡ぐ石垣。
美しさと静寂を取り込んだ一室。



◆はなぶさ (55 m²)

コンセプト：「藍天 (らんてん)」

トワイライトブルーに染まった運河を象徴する静謐さと知性を感じる高貴な空間。
藍は空間を引き締め、格式の高さを演出した一室。



◆まつかぜ (55 m²)

コンセプト：「綾砂 (あやさご)」

「綾砂」とは美しい織り目「綾」とページを象徴する砂を組み合わせた言葉。
かつての街並みや染物文化からインスパイアされた柔らかくも芯のある空間。
最も凡例性が高く上質な一室。



◆せせらぎ (55 m²)

コンセプト：「細茶 (つむぎちゃ)」

「細茶」とは歴史や素材を丁寧に紡ぎ合わせた深みのある茶色のこと。
飯田橋の歴史のある街並みや土からの自然からの美しさを再解釈した温故知新の空間。

■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>
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>

以上

上記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・宮本まで
TEL: 03-3237-1119 FAX: 03-3237-1218 E-mail: pr.edm@edmont.co.jp