



6月30日(火)限定 開業41周年記念企画 ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 「開業記念ランチ&ディナーbuffet」を開催

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）のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、来たる6月30日（火）の開業41周年記念を祝し、現在開催中の「ふくしまフェア」の一部メニューに加えて、この日一日だけの特別なメニューを含む、約60種類のbuffetをランチ・ディナーともに提供いたします。日頃のご愛顧に感謝の気持ちを含めて、趣向を凝らした料理と心温まるおもてなしで、皆さまをお迎えいたします。



開業記念ディナーbuffet「アメリカ産トマホーク（骨付き肉）のローストビーフ」イメージ

- 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6月30日（火）
- 時間：ランチ 11:30～14:30 / ディナー 17:30～21:00 ※ディナーは120分制
- 料金：【ランチ】 お一人様 ¥4,300、シニア（65歳以上） ¥4,000、
お子様（小学生） ¥2,400、幼児（4～6歳） ¥1,200（税・サービス料込）
【ディナー】 お一人様 ¥6,500、シニア（65歳以上） ¥6,000、
お子様（小学生） ¥3,500、幼児（4～6歳） ¥2,300（税・サービス料込）
- WEB：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/41st_AnniversaryBuffet.html

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

■ 開業記念ランチbuffet メニュー例



「農家のベーコンと季節野菜のスパニッシュオムレツ」

「農家のベーコン」は、ドイツの伝統的な乾塩法を用いて旨味をぎゅっと閉じ込めた、外側が黒くジューシーで豊かな香りが特長のベーコン。そら豆をアクセントに、季節の野菜を合わせました。



「北海道産和牛の低温調理 バルサミソース」

北海道産の和牛を塩麴でマリネし、低温で火入れました。しっとりとした柔らかさと、噛むほどに広がる赤身のコクをご堪能ください。

■ 開業記念ディナーbuffet メニュー例



「鮭のレアステーキ ～生姜ピュレとともに～」

表面を軽く焼上げることで、鮭の旨味を閉じ込め、香ばしい風味を引き立てました。甘酸っぱく爽やかな生姜ピュレと共にお召し上がりください。



「鹿児島県産黒豚のテリーヌ」

鹿児島県産黒豚の挽肉を赤ワインやにんにく、香草などで香り付けし、焼いたきのこと合わせてテリーヌにしました。



「フォワグラのソテ」

濃厚なフォワグラを表面はカリッと、中はとろけるような食感にソテしました。芳醇な香りのトリュフソースと、コク深い甘酸っぱさが引き立つバルサミコソースの 2 種の味わいでお楽しみください。



「茨城県産奥久慈卵使用 フォワグラのブリュレ」

コク深く旨味の強いブランド卵「奥久慈卵」とフォワグラを合わせ、贅沢なフランに仕立てました。香ばしく焼上げた表面のパリッとした食感と、中のなめらかな口当たり、ほんのり広がるフォワグラの風味をお楽しみください。



「日高見牛のステーキ モリーユソース」

日高見牛は、宮城県にある日高見牧場で育てられたブランド牛。あっさりとした脂と、赤身本来の濃厚な旨味をバランス良く味わえるのが特長です。ソースには、フランス産のモリーユ茸をフォンドボーベースに合わせました。



「アメリカ産トマホーク（骨付き肉）のローストビーフ」

アメリカ産トマホーク（骨付き肉）のローストビーフは、その圧倒的な存在感と、豪快ながらも繊細な味わいが最大の魅力です。骨の周りの肉は、加熱することで骨髄から染み出す濃厚な旨味が加わり、通常のローストビーフよりも風味が格段に増します。

※食材の仕入れ状況等により料理内容が変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

◎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

■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、そして心を含めたおもてなしで、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>