



鱧やウリ科の夏野菜を贅沢に。身体を労わりながら、洗練されたフレンチで涼を愉しむ至福のひとつ

フォーグレイン
「FOURGRAINS」 “美食と養生”をテーマとした夏コース

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）のフレンチレストラン「FOURGRAINS」は、6月30日（火）より旬の夏食材と身体を整える“美食と養生”の思想を織り交ぜた、期間限定の夏ディナーコースを販売開始いたします。

猛暑が予想される今年の夏、FOURGRAINSが提案するのは「身体を健やかに整えるフレンチ」です。ただ冷たいものを食すのではなく、古くから夏を乗り切る知恵として愛されてきたウリ科の食材（冬瓜、ズッキーニ、きゅうり）や、日本が誇る夏の銘食材「鱧（ハモ）」、伝統的なフランスの滋養メニューを組み合わせ、涼やかで活力あふれるコースに仕立てました。

皆さまに最高のおもてなしと感動的な一皿をお届けするため、心よりご予約をお待ち申し上げます。



左上から時計回りにアミューズ「甘エビのタルタル キャビア添え」・肉料理「フランス産ビジョンのロースト ソースサルミ」・グランデセール「ピーチメルバ」・グランデセール「ピニャコラーダ」(Plaisir/Saison)

◆販売期間 2026年6月30日（火）～ 8月29日（土）

◆メニューおよび価格（税・サービス料込）

- | | | |
|------------------|----------|-------------|
| ・Plaisir（プレジール） | ¥ 13,000 | 【ランチ】 ※平日のみ |
| ・Saison（セゾン） | ¥ 16,000 | 【ランチ】 |
| ・Meilleur（メイユール） | ¥ 23,000 | 【ランチ】【ディナー】 |

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

■ コースの特徴：伝統フレンチと「夏の養生」の融合

夏メニューでは、厳しい暑さで疲れた身体を優しく労わる工夫を随所に凝らしました。体内の余分な熱や水分を排出すると言われる冬瓜やきゅうり、ズッキーニといった「ウリ科の野菜」や、ゼラチン質が豊富でさっぱりいただける伝統料理「ジャンボン・ペルシエ（豚肉とパセリのゼリー寄せ）」を導入。フレンチの華やかさはそのままに、夏バテ防止の要素を取り入れた、現代人の身体に寄り添う料理をお届けします。

■ 2026 夏のディナーコース「Meilleur（メイユール）」¥23,000（税・サービス料込）

アミューズ：甘エビのタルタル キャヴィア添え
甘エビの濃厚な甘みとキャヴィアの塩気が、シャンパーニュを誘う華やかな幕開け。

前菜：ジャンボン・ペルシエ
フランス・ブルゴーニュ地方の伝統料理。豚肉の旨味とパセリの清涼感をゼリーの中に閉じ込めました。トマトのピクルスを添えてさっぱりとしながらも滋養豊かな、夏に最適な一皿です。

温前菜：鱧のカレー風味と夏野菜のサラダ きゅうりのクーリと梅のヴィネグレット
香ばしく仕上げた夏の風物詩「鱧」。きゅうりの鮮やかなソース（クーリ）と、梅の心地よい酸味が全体の味を引き締めます。

魚料理：甘鯛の松笠焼とはまぐりのフリット 青海苔のヴァンブランソース
皮目をパリッと焼上げた甘鯛に、はまぐりの濃厚な出汁をベースにした白ワインソース。磯の香りを纏った青海苔が、豊かな海の情景を連想させます。

肉料理：フランス産ピジョンのロースト ソースサルミ
メインには、繊細で力強い赤身の旨味が特長のピジョン（仔鳩）をご用意。シェフ渾身の火入れで、夏の活力を満たす一皿に。

アヴァンデセール：フレッシュマンゴーと生姜のグラニテ
濃厚なマンゴーの甘みに、ピリッとした生姜のアクセントを効かせ、お口の中を爽やかにリセット。

グランデセール：ピーチメルバ バニラアイスクリーム
フランス宮廷料理の祖、オーギュスト・エスコフィエへのオマージュ。旬の桃のみずみずしさとバニラの甘美な調香をお楽しみください。

■ 池内料理長よりメッセージ

「フレンチレストランとしての美食を追求すると同時に、夏向けのメニューは『お客さまが食後にいかに心地よく、身体が軽くなるか』を深く考えました。じゅんさいの喉越し、ウリ科野菜がもたらす涼、そしてスパイシーなカレーのアクセント。クラシックな技法をベースにしながらも、日本の夏を快適に過ごすための知恵（養生）を詰め込んでいます。五感で涼を感じる特別な夏のひとときをお過ごしください。」

■ FOURGRAINS が描く美食の世界

料理人と菓子職人、二人の表現者が織りなす、一気通貫の美食体験をお届けします。菓子職人が丹精込めて作り上げた FOURGRAINS のデザートは、料理の脇役ではなく、シェフとパティシエが構想段階から感性を共有し、バトンを繋ぐことで、コース全体で一つの物語を完結させます。



■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）

■室料（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・月曜休業

・WEB <https://www.tablecheck.com/shops/hotel-edmont-fourgrain/reserve>

■ウェブサイト

<https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/>

■旧 FOURGRAINS について

1985（昭和 60）年 6 月 30 日、ホテルエドモント（現・ホテルメトロポリタン エドモント）開業と共にオープン。初代料理長には現・統括名誉総料理長である中村勝宏が就任し、1999 年まで務めた。本場フランスの伝統料理の手法を守りつつ、パリの街角にあるような気取らない雰囲気での“料理人とお客さまとの美味コミュニケーション”を信念に営業してきた。2012 年 6 月に閉店。

■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/@hotelmetropolitanedmont