



フ ォ ー グ レ イ ン
「FOURGRAINS」五感を揺さぶる秋の饗宴

“薫香とジビエの極み”をテーマにした 9 月からの秋コース

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」では、今夏の“美食と養生”に続き、今秋は“薫香とジビエの極み”をテーマとしたメニューを展開いたします。秋ならではの食材のコンビネーションに加え、お客さまへのご提供直前に仕上げる「瞬間スモーク」による五感への刺激、そして圧倒的な旨味を誇る「蝦夷鹿」のロースとも肉の食べ比べなど、シェフのこだわりが随所に光る一皿をご用意いたしました。

フランスを中心にセレクトされた約 120 種類の豊かなワインとの極上のマリアージュとともに、特別な秋のメニューをぜひご堪能ください。



左) スモークした穴子と菊芋のアリゴ 秋野菜、右) 蝦夷鹿のロースト ソース グラン・ヴヌール

◆販売期間 2026 年 9 月 1 日(火) ～ 10 月 31 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】

■コースの特長:五感を呼び覚ます「薫香」と深まる秋の「ジビエ」の融和

秋メニューでは、実りの季節を迎えた食材のポテンシャルを最大限に引き出し、味覚だけでなく視覚や嗅覚など「五感」すべてで秋の深まりを体感していただける工夫を凝らしました。

コースの幕開けには、料理長 池内英治の秋のスペシャルティである「フオワグラの小さなボール仕立て -秋-」をご用意。濃厚なフオワグラに甘酸っぱいりんごのジュレや爽やかなミントのチュイールを掛け合わせ、洗練された調和を表現します。さらに前菜では、ふっくらと焼上げた穴子と旬の野菜をテーブルにお届けする直前に「瞬間スモーク」し、蓋を開けた瞬間に広がる桜チップの薫香で食事への期待感を高めます。メインにはジビエの真髄である「蝦夷鹿」を据え、部位や火入れの違いによる繊細かつ力強い味わいを楽しめる一皿を、伝統的なソース グラン・ヴヌールでお届けします。

クラシックなフレンチの技巧をベースに、革新的な演出と力強い秋の味覚を融合させた、心揺さぶる美食体験をお届けします。

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

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

アミューズ：料理長 池内英治のスペシャリテ「フォウグラの小さなボール仕立て -秋-」

- ・洗練されたビジュアルと爽やかな調和：濃厚なフォウグラに、甘酸っぱいりんごのコンポートとりんご果汁のジュレを優しく纏わせました。
- ・アクセント：トップには爽やかなミントのチュールを添え、コースの始まりを華やかに彩る美しい一皿に仕立てています。



フォウグラの小さなボール仕立て -秋-

前菜

温前菜：スモークした穴子と菊芋のアリゴ 秋野菜

- ・五感を刺激する演出：ふつくと絶妙な火入れをした穴子と、今が旬の野菜をご提供の直前に瞬間スモークし、豊かな香りと旨味を閉じ込めました。
- ・薫香の楽しみ：お客さまの目の前で蓋を開けた瞬間に広がる桜チップの芳醇な薫製香が、これから始まる食事への期待感を一層高めます。

魚料理

メイン：蝦夷鹿のロースト ソース グラン・ヴヌール

- ・9～10 月限定の秋ジビエ：今回のメインには、野性味あふれるジビエの濃密な旨味を楽しめる「蝦夷鹿」を厳選いたしました。
- 一皿で叶う贅沢な部位の食べ比べ：同じお皿の上に、じっくりとローストした「ロース(手前)」と、火加減を変えて焼上げた「もも(奥)」を美しく盛り合わせ、ベリー類の酸味と深いコクが特長のソース グラン・ヴヌールを添えました。
- ロース(手前)：きめ細やかで繊細な柔らかさを持つ、上品でしっとりとした質感。
- もも肉(奥)：赤身肉ならではの豊かな食感と、噛むほどに広がるジビエらしい力強い肉本来の旨味。



蝦夷鹿のロースト ソース グラン・ヴヌール

アヴァンデセール：巨峰としそ

グランデセール：和栗と洋栗のスフレ ソルベ・カシス添え

■ 池内料理長よりメッセージ

秋の実りを五感で捉え、蝦夷鹿の持つ多彩な表情を一つの皿に表現しました。

今秋お届けする『Meilleur』は、食材が纏う“香り”と調理法による味わいの変化にこだわりました。特にメインの蝦夷鹿は、秋に最も美味しくなるジビエの王様です。今回は一つの皿の上で、異なる部位が持つ魅力と火入れの変化を感じていただきたと考えました。きめ細やかでしっとりと洗練された質感の『ロース』と、赤身ならではの力強い肉質と豊かな食感を堪能できる『もも肉』。この対照的な二つの味わいの食べ比べは、ジビエの奥深さを知る最高の体験となるはずです。ソムリエが選ぶワインとの素晴らしいマリアージュとともに、美食の秋をぜひ FOURGRAINS でお過ごしください。

■ 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
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://x.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitannedmont