



全館で楽しむ、実り豊かな食の祭典 9/1～11/30 「秋の実りフェア」

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、9 月 1 日（火）～ 11 月 30 日（月）の期間、直営レストラン・バー 6 店舗にて、秋の美味を心ゆくまで堪能いただける「秋の実りフェア」を開催いたします。バラエティ豊かなディナー・ブッフェや日本料理の特別会席をはじめ、旬の素材の魅力を最大限に引き出したメニューをご用意。“食のエドモント”が総力を挙げて、この季節ならではの贅沢な美食の時間を演出します。



▲「秋の実りフェア」メニューイメージ

「秋の実りフェア」概要

- 店 舗： ①日本料理「平川」（本館地下 1 階） (P2)
②鉄板焼「山彦」（本館地下 1 階） (P2)
③鮨「海彦」（本館地下 1 階） (P2)
④ダイニング・カフェ「ベルテンボ」（イーストウイング 1 階） (P3)
⑤バー「カルーザル」（本館地下 1 階） (P4)
⑥ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」（イーストウイング 1 階） (P4)
- 期 間： 2026 年 9 月 1 日（火）～ 11 月 30 日（月）
- WEB： <https://edmont.metropolitan.jp/topics/autumnharvestfair.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

〒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

日本料理「平川」

◇平川会席

四季の移ろいを味わう、目にも鮮やかな料理長渾身のディナー会席の秋メニューです。

旬の焼茄子や自然薯をはじめ、脂ののった鰹や名残の鯛やかますなどをお楽しみいただけます。



■期 間： 9月1日（火）～ 9月29日（火）

※水曜休業（祝日を除く）

■料 金： ￥14,000（税・サービス料込）

■時 間： 17：30～21：30（L.O.20：00）

■WEB：

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/hirakawa/kaiseki_hirakawa.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）

鉄板焼「山彦」

◇鉄板焼ディナーコース「極味」

コースの幕開けには、秋の味覚の代表格である松茸をご用意。フォウグラは赤ワインのソースで、イセエビの鉄板焼はコク深い醤油バターソースを合わせ、季節の味わいと厳選された食材、卓越した技法をご堪能いただけます。



■期 間： 9月1日（火）～ 11月30日（月）

※水曜休業（祝日を除く）

■料 金： ￥23,000（税・サービス料込）

■時 間： 17：30～21：30（L.O.20：00）

■WEB：

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/dinner_kiwami.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）

鮨「海彦」

◇鮨ディナーコース「甚 -じん-」

本鮪、雲丹、いくらや車海老の握りをはじめ、松茸の土瓶蒸しや鮑のステーキ、きのこのあんをかけた温麺の凌ぎ、柿酢和えなど、旨味豊かな秋の味覚をお楽しみいただける、彩り豊かな「海彦」渾身のコースです。



■期 間： 9月1日（火）～ 10月31日（土）

※水曜休業（祝日を除く）

■料 金： ￥20,000（税・サービス料込）

■時 間： 17：30～21：30（L.O.20：00）

■WEB：

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/umihiko/dinner_jin.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◇ディナーbuffet「秋の味覚とロースト料理」

「栗ときのことサルシッチャのピッツァ メープルの香り」など旨味際立つ秋の食材を用いた料理をはじめ、香ばしい「鶏もも肉のロースト きのことソテ添え バルサミコソース」などのロースト料理も揃います。カッティングコーナーには「豚ばら肉のボルケッタ」と「ラムランプロースト」も登場。秋の味覚の数々を心ゆくまで堪能ください。



■期 間： 9月15日（火）～ 10月31日（土）

■料 金：（税・サービス料込）

【 平 日 】 お一人様 ¥6,500 / シニア（65歳以上） ¥6,000

【 土 曜 】 お一人様 ¥7,000 / シニア（65歳以上） ¥6,500

【 日 曜 祝 日 】 お一人様 ¥6,800 / シニア（65歳以上） ¥6,300

※上記日程 お子様（小学生） ¥3,500 / 幼児（4～6歳） ¥2,300

【9/19～9/23】 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

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

フリードリンク プラス ¥3,500（税・サービス料込）

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、プレミアムワインやシャンパンもフリードリンクになるアップグレード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（税・サービス料込）

・アップグレード B （シャンパン含む） ¥9,000（税・サービス料込）

■WEB：<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/AutumnDinnerBuffet.html>

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-7114（直通）

バー「カルーザル」

◇秋のおすすめカクテル「パール ベルベット ポワール」

深い甘味の洋梨のリキュールに、フルーティーでしっかりとしたボディの白ワインを合わせたオリジナルカクテル。
リッチでふくよかな味わいと滑らかな飲み口が特長です。



■期 間： 9月15日（火）～ 10月31日（土） ※日曜・祝日休業

■料 金： ￥1,800（税・サービス料込）

■時 間： 17：30～23：00（L.O.22：30）

■WEB：

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/carousel/PaleVelvetPoire.html>

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-1107（直通）

ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」

◇おすすめホールケーキ「ポム・ブラン」

ふんわり軽いバニラ風味のマスカルポーネクリームの中に、キャラメリゼしたりんとメープルのムースを合わせました。
シナモンがほのかに香るシュトロイゼルがアクセントになっています。



■期 間： 9月1日（火）～ 10月31日（土）

■料 金： ￥3,600（税込）

■時 間： 10：00～19：00

■WEB：

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/Pomblanc.html

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-7119（直通）

◇おすすめパン「さつまいもと抹茶のマフィン」

香り高い抹茶の生地、秋の味覚のさつまいもを合わせました。
ふわっと軽い食感と、ごろっと入ったさつまいもは軽食にもぴったりです。



■期 間： 9月1日（火）～ 10月31日（土）

■料 金： ￥380（税込）

■時 間： 8：00～19：00

■WEB：

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/Muffin.html

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-7119（直通）

■ホテルメトロポリタン エドмонт

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。本館とイーストウイングの 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монт」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монт」 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/@hotelmetropolitanedmont>