

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 旬の素材を堪能する贅沢なティータイム 「栗と秋の味覚アフタヌーンティーセット」 10 月 1 日(木)より登場

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、2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）まで、旬を味わう「栗と秋の味覚アフタヌーンティーセット」を提供いたします。

すべてのアイテムを自家製にこだわり、パティシエ・ブーランジェ・シェフが丁寧に仕立てました。本物そっくりの愛らしい「マロンムース」をはじめ、アップルパイ、スコーン、シューなど 6 種のスイーツがスタンドを飾ります。さらに、ティースタンドとは別皿で贅沢に味わう「マロンパフェ」もご用意。セイボリーには、きのこのコンフィやローストビーフなど 3 種を揃え、甘味と塩味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。サイフォンで淹れるコーヒーや香り高いハーブティー、モクテルなど約 20 種類のお飲み物も魅力です。開放感あふれる店内で、秋の深まりを感じながら旬の素材を味わう贅沢な時間をお過ごしください。



▲「栗と秋の味覚アフタヌーンティーセット」イメージ

- 期 間：2026 年 10 月 1 日（木）～ 11 月 30 日（月）
- 店 舗：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1 階）
- 時 間：平日 14:30～17:30 / 土日祝日 15:00～17:00
- 内 容：「アフタヌーンティーセット」1 名様 ￥6,800（税・サービス料込） ※2 日前までに要予約

◎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
https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/afternoontea_autumn.html

ホテルメトロポリタン エドモント

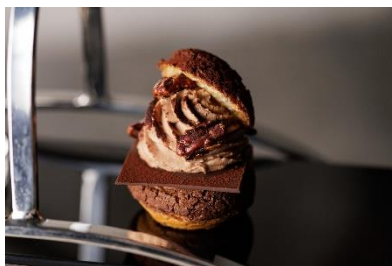
本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当

〒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

■ 詳細



▲マロンムース



▲ショコラシュー



▲フォレノワール



▲マロンパフェ



▲ピスタチオとクランベリー
ホワイトチョコのスコーン



▲ローストビーフ ビーツとフムス
サワークリーム添え

<デザート 6 種>

・マロンムース

栗に見立てた愛らしいフォルムが目を引く一品。チョコレートで包んだマロンムースの中に存在感のある栗を忍ばせ、土台に敷いたカダイフの香ばしいサクサク食感がアクセント。

・ショコラシュー

濃厚なチョコカスタードと洋梨のコンポートを閉じ込めたクッキーシュー。

ショコラシャンティと薄型チョコを重ね、ピーカンナッツのキャラメリゼで食感のアクセントをプラス。

・アップルパイ

何層にも重なる極薄パイ生地のパリッとした軽やかな食感が魅力。

コクのあるキャラメル生クリームと甘酸っぱいりんごのコンポートの絶妙なハーモニー。

・フォレノワール

フランス語で“黒い森”を意味する伝統スイーツ。濃厚なショコラ生地とクリームに、甘酸っぱいサワーチェリーとまろやかな生クリームを重ねた贅沢な味わい。

・かぼちゃプリン

卵の殻をモチーフにしたキュートな器仕立て。かぼちゃの濃厚なコクとなめらかな口当たりに、香ばしいキャラメルソースを合わせた上品な仕上がり。

・ピスタチオとクランベリー ホワイトチョコのスコーン

ピスタチオペーストを練り込んだ生地に、刻んだピスタチオの香ばしさと食感がアクセント。

クランベリーの酸味とホワイトチョコの甘みがマッチしたスコーン。

<セイボリー 3 種>

・きのこのコンフィ ゴルゴンゾーラクリーム クルトンとともに

香ばしく焼上げたパンに、濃厚なゴルゴンゾーラクリームと旨味あふれる旬のきのこのコンフィを重ねた一品。

・ローストビーフ ビーツとフムス サワークリーム添え

フムスやビーツ、サワークリームの爽やかな酸味が、しっとりジューシーなローストビーフの旨味を引き立てる贅沢な一皿。

・海老とアボカドのヴェリーヌ

海老の旨味とまろやかなアボカドが織りなす美しい層のコントラスト。相性抜群の組み合わせを爽やかに味わうグラス仕立て。

<ミニパフェ>

・マロンパフェ

ほろ苦いコーヒーゼリーと濃厚なマスカルポーネを重ねたティラミス仕立て。

トップにはミニモンブランと大粒の栗、金箔を飾り、サクサク食感とともに楽しむ贅沢な味わい。

<20種類のドリンクフリーフロー>

- | | |
|-----------------|------------------------|
| ・コーヒー（アイス・ホット） | ・紅茶（ダージリン・アールグレイ・アッサム） |
| ・ピュアブラックアイ스티ー | ・ハーブティー（4種） |
| ・カフェオレ（アイス・ホット） | ・カプチーノ |
| ・エスプレッソ | ・フレーバーアイ스티ー（2種） |
| ・モクテル「エス・ブルー」 | ・モクテル「サンセット」 |
| ・緑茶（アイス・ホット） | ・ジュース各種 |

【アフタヌーンティーセット付き宿泊プラン】

本プラン限定の特典として、14時からのアーリーチェックインをご用意。アフタヌーンティーは、窓側のソファ席をご予約いたします。ゆったりとした特別席で秋の味覚を堪能した後は、プライベートな客室で心安らぐひとときを。日常から離れて自分を労わる、至福のホテルステイをお届けします。

- 期 間：2026年10月1日（木）～11月30日（月）
- 客 室：本館エドモントスタンダード（18㎡）または
本館エドモントスーペリアツイン（26㎡）
- 料 金：1室 25,000円～（税・サービス料込）
- 内 容：アフタヌーンティー（15:00～17:00 / 窓側ソファ席確約）
朝食付き または 素泊まり
- WEB：<https://edmont.metropolitan.jp/stay/plan/afternoontea2610.html>



▲ダイニング・カフェ「ベルテンポ」窓側ソファ席イメージ

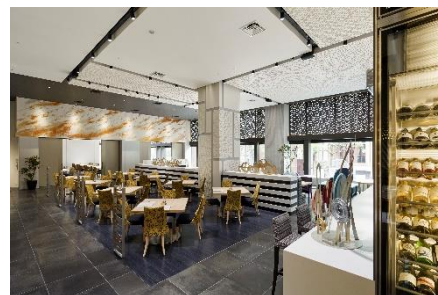
【ダイニング・カフェ「ベルテンポ」店舗概要】

大きな窓から自然光が降り注ぐ明るい店内で、人気のローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァなど、約60種類ものバラエティ豊かなメニューが並ぶ自慢のbuffetとアラカルト料理を提供しています。ティータイムには、ケーキセットやアフタヌーンティーセットをお楽しみいただけます。

[営業時間] 6:30～21:00（L.O.20:30）

[席数] ホール 82席 / 個室 1室（2分割可能：16～58名様）

[WEB] <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html>



▲ダイニング・カフェ「ベルテンポ」店内イメージ

■ 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/@hotelmetropolitanedmont>