報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2026 年 9 月 9 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン エドモント

8/26 開催「第 22 回 JR ホテルグループ料理コンテスト」

フレンチレストラン「FOURGRAINS」の角谷 拓治が優勝！
優勝したメニューを含むコースを 10 月限定で販売

8 月 26 日（水）に JR ホテルグループ主催の料理コンテストが京都府の大和学園京都調理師専門学校にて開催され、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」の角谷 拓治（かどや たくじ）が優勝しました。
この優勝を記念し、フレンチレストラン「FOURGRAINS」では、優勝したメニューがお楽しみいただけるコースを 10 月限定で提供いたします。




左：「瀬戸内産舌平目のポーピエット グルノーブル風」、右：コンテストでの調理の様子

同コンテストは JR ホテルグループ主催のもと 2003 年より毎年実施されており、グループホテル内の 40 歳以下および出場回数通算 3 回までの若手シェフが対象となります。角谷は過去 2 回、出場した経験があり、今回は三度目の参加でした。課題は、「指定された主材料と副材料を使ったオリジナル西洋料理（温製）」とし、今年の指定された主材料は「瀬戸内産舌平目」でした。
北海道から九州まで、各エリアの代表に選出された 16 名がコンテストに参加し、角谷は「瀬戸内産舌平目のポーピエット グルノーブル風」というタイトルの料理で挑みました。競技時間は 2 時間で、時間内に完成させることが必須となります。審査は、試食審査として「味」・「独創性・アイデア」・「盛り付け」・「素材の活かし方」・「料理の完成度」の 5 項目。技術審査として「調理技術」・「作業の進め方」・「経済効果」・「衛生全般」・「衛生知識」の 5 項目についてブラインド方式による審査に加え、時間超過すると減点となります。




【角谷 拓治 コメント】
このコンテストは 3 回目の参加で、今回は絶対に優勝を勝ち取るんだという気持ちで頑張ってきました。結果が出せて嬉しく思っています。何度も失敗を重ね、岩崎総料理長をはじめ周りの皆さまのおかげでここまでたどり着きました。今後はこの成功体験を活かし、挑戦する後輩のサポートをしてバトンをつないで参りたいと思います。

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

10 月限定で優勝メニューを含むコースを提供

■期　　間　10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）
ランチ　　12：00～15：00（L.O.13：30）
ディナー　18：00～21：00（L.O.19：00）

■内　　容　ランチ　「Déjeuner Lauréat（デジュネ ロレア）」　　￥18,000（税・サービス料込）
ランチ・ディナー「Félicitation（フェリスタシオン）」　　￥25,000（税・サービス料込）
魚料理として優勝したメニューをフルポーションでお楽しみいただけます。

「Déjeuner Lauréat」

・前菜
地鶏（天草大王・会津）二種の味わい 秋野菜とともに
・魚料理
舌平目のポーピエット グルノーブル風
・お口直し
紫蘇のグラニテ
・肉料理
黒毛和牛のポワレ オリジナル和風ソース
・グランデセール
カカオ風味のババと洋梨のコンポート バニラアイス添え
・コーヒー または 紅茶(ウバ)と小菓子

「Félicitation」

・アミューズ
フォワグラの小さなボール仕立て -秋-
・前菜
地鶏（天草大王・会津）二種の味わい 秋野菜とともに
・魚料理
舌平目のポーピエット グルノーブル風
・お口直し
紫蘇のグラニテ
・肉料理
黒毛和牛のポワレ 赤ワインソースまたはオリジナル和風ソース
・アヴァンデセール
・グランデセール
笠間栗のスフレとカシスのソルベ
・コーヒー または 紅茶(ウバ)と小菓子

※メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合があります。

■ご 予 約　Web またはお電話にてご予約を承ります。（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 ※日曜・月曜休業
・WEB https://www.tablecheck.com/shops/hotel-edmont-fourgrain/reserve

■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）／ ディナー 18：00～21：00（L.O.19：00）
日曜・月曜休業

■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 ※日曜・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/

■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＆スウィーツ「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〉
・ＪＲ飯田橋駅東口／ＪＲ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