報道関係各位
ニュースリリース

2026 年 9 月 30 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

【食のエドモント】フレンチレストラン FOURGRAINS（フォーグレイン）
伝統と革新が織りなす最高峰のクリスマス特別コース「Menu de Noël」

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）のファインダイニングであるフレンチレストラン「FOURGRAINS（フォーグレイン）」は、2026 年 12 月 18 日（金）・19 日（土）・22 日（火）～25 日（金）の計 6 日間限定で、特別クリスマスメニュー「Menu de Noël（ムニュ ド ノエル）」を提供いたします。開業以来"食のエドモント"として美食家を魅了してきた当ホテル。料理長・池内英治が腕を振るう「FOURGRAINS」にて、一年の締めくくりにふさわしい贅沢な美食体験をお届けいたします。



左「鴨とほろほろ鳥のパテ・アン・クルート」、右「常陸牛フィレのロティ 赤ワインソース トリュフ風味のアリゴ」

■ フレンチレストラン「FOURGRAINS」の特長と魅力

・「食のエドモント」の精神を受け継ぐメインダイニング

フランスにて日本人初のミシュランの星を獲得した初代料理長・中村勝宏、「TRAIN SUITE 四季島」初代料理長でもあり、ホテルメトロポリタン エドモントの総料理長を務める岩崎均のエスプリを受け継ぐレストランです。「五穀豊穣」を意味する店名の通り、日本の風土が育む豊かな食材を、培われたフランス料理の伝統技法と感性で芸術的な一皿へと昇華。記憶に残る至高の時間を創出します。

・上質なプライベート空間（デザインコンセプト「TSUMUGU」）

全 24 席という限られた空間だからこそ実現できる、きめ細やかなおもてなし。

■ メニュー「Menu de Noël」の注目ポイント

クラシックフレンチの醍醐味「鴨とほろほろ鳥のパテ・アン・クルート」

岩手県の石黒農場のほろほろ鳥と鴨を使ったフランス伝統のパイ包み焼き「パテ・アン・クルート」を、ワゴンサービスにてお客さまの目の前でダイナミックかつ丁寧にカットしてご提供。パイの香ばしさとお肉の旨味が際立つ、ライブ感溢れる一皿です。

オリエンタルな香りが立ち上る至高の魚料理「オマール海老と金目鯛のパナシェ」

濃厚なオマール海老の旨味が詰まった伝統のアメリケーヌソースに、タイハーブとして知られる爽やかなバイマックルー（こぶみかんの葉）の香りをプラス。クラシックな重厚感の中に柑橘の清涼感が抜ける、現代的で立体的な味わいをお楽しみいただけます。

極上肉とトリュフのアリゴが生む至福のメインディッシュ「常陸牛フィレのロティ 赤ワインソース トリュフ風味のアリゴ」

じっくりとロティした常陸牛フィレ肉には、王道の赤ワインソースを添え、フランス・オーヴェルニュ地方の伝統料理「アリゴ」はトリュフを加え贅沢に仕立てました。

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

■ **メニュー概要（全９品）**

Apéritif：　サンマルセランを使用したセルヴェル・ド・カニュ
Amuse：　ずわい蟹とキャヴィアのガトー仕立て
Entrée 1er：　鴨とほろほろ鳥のパテ・アン・クルート　※ワゴンサービス
Entrée 2em：　蝦夷鮑と舞茸のリゾット
Poisson：　オマール海老と金目鯛のパナシェ バイマックルーの香るアメリケーヌソース
Granité：　マンダリンとシャルドネのグラニテ
Viande：　常陸牛フィレのロティ 赤ワインソース トリュフ風味のアリゴ
Avant：　ソルベショコラとジュレ・カカオ 柑橘のポシェ添え
Desserts：　クリスマスオーナメントに見立てた"クレメダンジュ"
Café:　コーヒーまたは紅茶（ウバ）と小菓子

■ **概要**

提供期間：2026 年 12 月 18 日（金）・19 日（土）・22 日（火）～25 日（金）【計 6 日間】
提供時間：18：00～21：00（L.O.19：00）
料　　金：おひとり様 32,000 円（税・サービス料込）
予約方法：お電話または公式 Web サイトより（※要事前予約）

■ **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
ﾌﾞﾚｯﾄﾞ＆ｽｳｨｰﾂﾞﾊﾟﾃｨｽﾘｰ ｴﾄﾞﾓﾝﾄ」 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