報道関係各位
ニュースリリース

2026 年 10 月 6 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

秋深まる季節に贈る特別な一夜

「EDMONT ガラディナー～一夜限りの美食体験～」11/24(火)開催

～総料理長と今年 1 月開業のフレンチレストラン「FOURGRAINS」料理長が織りなす “食のエドモント”至高のひととき～

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）は、2026 年 11 月 24 日（火）に、ホテルの総料理長と、今年 1 月に開業したフレンチレストラン「FOURGRAINS（フォーグレイン）」料理長のコラボレーションによる特別イベント「EDMONT ガラディナー」を宴会場にて開催いたします。

“食のエドモント”として長年培ってきた伝統と技術を集結し、秋深まる季節にふさわしい一夜限りの特別なフルコースをご用意いたします。今年 1 月の開業以来、多くのお客さまにご愛顧いただいているフレンチレストラン「フォーグレイン」の斬新な感性と、ホテル全体を統括する総料理長の確かな技が響き合う、この日限りの美食体験をお届けいたします。

左・総料理長 岩崎 均（いわさき ひとし）
右・フレンチレストラン「FOURGRAINS」料理長
池内 英治（いけうち えいじ）

EDMONT ガラディナー 開催概要

- 開催日：2026 年 11 月 24 日（火）
- 時 間：18:00～（受付 17:30～）
- 場 所：ホテルメトロポリタン エドモント 2 階 宴会場
- 料 金：1 名様 ￥30,000
  （お飲み物／税・サービス料込）

ご予約・お問合せ

[詳細・予約 URL] ※10 月 13 日（火）正午よりご予約開始
URL：https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/galadinner2026.html
[お問合せ]
ホテルメトロポリタン エドモント 宴会予約 TEL.03-3237-1101

総料理長 岩崎 均 プロフィール

大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、1987 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）入社。宴会調理を経験した後、フレンチレストラン「フォーグレイン」にて中村勝宏に師事。
2004 年「第 2 回 JR ホテルグループ料理コンテスト」で優勝。
2007 年 ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」の料理長に就任。
2008 年「北海道洞爺湖サミット」晩餐会に、中村勝宏の指揮のもと料理スタッフとして参加。
2012 年 8 月から 6 カ月、フランス・ヴィエンヌの二つ星レストラン「ラ・ピラミッド」とアヌシーの二つ星レストラン「ル・クロ・デ・サンス」にて研修。

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

2015 年　クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長に就任。
2017 年　ホテルメトロポリタン エドモントの総料理長に就任。
2019 年 4 月「TRAIN SUITE 四季島」の料理監修者に就任。
2019 年 6 月より日本ホテル株式会社 執行役員 ホテルメトロポリタン エドモント総料理長に就任し、現在に至る。
料理ジャンルの枠にとらわれず、安全・安心にこだわった食材を使用し、年代を問わず食べられるフランス料理として、「お箸でも食べられるフレンチ」を考案。
また、フランス料理に味噌やわさびなど和のエッセンスを加え、コースの締めにはお茶漬けを組み込むなど、和の食材を取り入れたフレンチを繰り広げる。

フレンチレストラン「FOURGRAINS」料理長　池内　英治　プロフィール

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）入社。宴会洋食などを経験。
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。
2013 年 9 月より 6 か月、フランス・ランスの二つ星レストラン「レ・クイエール」とリヨンの二つ星レストラン「ル・ヌーヴィエムアール」にて研修。
2016 年　ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」料理長に就任。
2023 年　「TRAIN SUITE 四季島」3 代目総料理長就任。
2025 年　12 月「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。

■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 14 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