



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。

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



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）

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 豊田・宮本

〒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〉

- ・ 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/@hotelmetsropolitaneidmont>