



「食のエドモント」がお届けする新春を寿ぐ祝膳 エドモントのおせち料理 2027

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)では、新春を寿ぐ祝膳にふさわしい、エドモント特製「おせち料理」の予約販売を 10 月 7 日（水）より開始いたします。

新しい年のはじまりを華やかに彩る「おせち」。縁起物とされる伝統的な正月料理を盛り込んだ日本料理に加え、オマール海老や黒毛和牛、キャビアなど厳選した食材を贅沢に使用した西洋料理をご用意します。

ラインナップは、4～5 名様用の「和洋二段重」と 2～3 名様用の「和洋二段重 小」の 2 種類。さらに、11 月 30 日（月）までは早期割引の優待価格にてご予約を承ります。



エドモントのおせち料理／イメージ写真 ▲

エドモントのおせち料理 2027

- 予約受付 2026 年 10 月 7 日（水）～ 12 月 20 日（日） ※定数に達し次第、締め切りとなります。
- お引渡し ご来店
2026 年 12 月 31 日（木）10:00～19:00 パティスリー エドモントにて
宅配サービス [1 都 3 県（東京・埼玉・千葉・神奈川）] 送料 ¥1,694
お届け日 2026 年 12 月 31 日（木）（※お届け時間の指定は承ることができません。）
- 販売商品 全 2 種類（詳細は次ページをご参照ください）

ホテルメトロポリタン エドモント

本件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

エドメントのおせち料理 2027 商品紹介

○和洋二段重 ￥56,000（早割：11/30 までの予約 ￥47,000） ※4～5 名様用 [24.5cm×24.5cm]



【一重／日本料理（全 29 品）】

黒豚昆布巻 紅海老艶煮 牛タン山椒煮 鮑含め煮 手毬麩白煮 伊達巻 鶏甲州焼 紅白蒲鉾 金柑蜜煮 蛸梅酢漬 黒豆金箔 紅白長老喜 栗きんとん 結び笹団子 鰯西京漬 いくら醤油漬 マンゴーなます 叩き牛蒡 子持ち鮎甘露煮 袱紗焼 鰻巻織焼 松前漬 数の子土佐漬 梅人參 椎茸旨煮 市松南瓜 サーモン酒粕味噌漬 田作り カシューナッツ糖結晶

【二の重／西洋料理（全 14 品）】

紅ずわい蟹のリエットマトのジュレ ミニトースト 山形県産天元豚のテリーヌ 黒毛和牛ローストビーフ 合鴨のスモークハーブ風味 オマール海老と烏賊とつば貝のサラダ柚子風味 フランス産キャビア 彩り野菜のピクルス フォウグラのテリーヌナッツとポルト酒のガトー仕立て キッシュロレーヌ アイスパインのゼリー寄せ 海の幸のテリーヌ 帆立貝の燻製 スモークサーモン

○和洋二段重 小 ￥24,000（早割：11/30 までの予約 ￥20,000） ※2～3 名様用 [13.5cm×13.5cm]



【一の重／日本料理（全 22 品）】

黒豚昆布巻 紅海老艶煮 鮑含め煮 伊達巻 鶏甲州焼 紅白蒲鉾 金柑蜜煮 蛸梅酢漬 黒豆金箔松葉 紅白長老喜 栗きんとん 結び笹団子 鰯西京漬 いくら醤油漬 マンゴーなます 子持ち鮎甘露煮 数の子土佐漬 梅人參 市松南瓜 サーモン酒粕味噌漬 田作り カシューナッツ糖結晶

【二の重／西洋料理（全 10 品）】

山形県産天元豚のテリーヌ 黒毛和牛ローストビーフ 合鴨のスモークハーブ風味 オマール海老と烏賊とつば貝のサラダ柚子風味 フランス産キャビア キッシュロレーヌ アイスパインのゼリー寄せ 海の幸のテリーヌ 帆立貝の燻製 スモークサーモン

※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。

◎ご予約・お問合せ（読者）：Tel. 03-3237-7119 ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドメント」まで

Web： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/osechi2027.html

■ホテルメトロポリタン エドмонт

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монт」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монт」 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/@hotelmetropolitaneumont>