



五感を刺激するライブ感あふれるカウンターで聖夜を彩る美食体験を 鉄板焼「山彦」クリスマスコース 2 種

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）の鉄板焼「山彦」では、2026 年 12 月 24 日（木）・25 日（金）の 2 日間限定で、クリスマス特別コース「stella（ステラ）」と「nix（ニクス）」の 2 種を販売いたします。カウンター席だけの特等席で、目の前で繰り上げられるシェフの華麗な手さばきと、鉄板の上で奏でられる音のハーモニー。五感を刺激するライブ感あふれる空間で、大切な人と過ごす聖夜にふさわしい、心に残る美食体験をご堪能ください。



「stella（ステラ）」コースイメージ

- 店 舗 ： 鉄板焼「山彦」（ホテルメトロポリタン エドモント 本館地下 1 階）
- 期 間 ： 2026 年 12 月 24 日（木）・12 月 25 日（金）
- 時 間 ： ランチ 11:30～14:30（L.O. 14:00）※ランチは要予約
ディナー 17:00～21:30（L.O. 20:00）
- 料 金 ： 「stella（ステラ）」 ¥25,000（税・サービス料込）
「nix（ニクス）」 ¥20,000（税・サービス料込）

■ご予約・お問合せ：

Web：<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html>

Tel：03-3237-1162（直通）鉄板焼「山彦」まで

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

■コース詳細：

「stella（ステラ）」 ￥25,000（税・サービス料込）

かまくらを模した器で楽しむ、穴子とサワークリームのミルフィーユから始まる全 7 品の極上コース。
フォワグラやイセエビなどの贅沢食材が特別なクリスマスを彩ります。

Web : <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/stella2026.html>



「stella（ステラ）」イメージ

<メニュー例>

穴子とサワークリームのミルフィーユ仕立て いくら添え
フォワグラのソテ ソースヴァンルージュ
イセエビの鉄板焼 ソースヴァンブラン
季節の焼野菜
ふらの和牛サーロイン 100g または
黒毛和牛シャトーブリアン 100g
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
ガトーショコラ ピスタチオアイス添え
コーヒー または 紅茶

「nix（ニクス）」 ￥20,000（税・サービス料込）

鯛の昆布締めと鮪のマリネのオードヴルをはじめ、2 種より好みのソースで味わう鮑の鉄板焼、黒毛和牛のサーロイン
またはフィレをご堪能いただける、全 6 品のコースです。

Web : <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/nix2026.html>



「nix（ニクス）」イメージ

<メニュー例>

鯛の昆布めと鮪のマリネ 彩り野菜
鮑の鉄板焼
蕪と柚子のソース または バター醤油ソース
季節の焼野菜
黒毛和牛サーロイン 100 g または
黒毛和牛フィレ 100 g
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
いちごムース バニラアイス添え
コーヒー または 紅茶

【鉄板焼「山彦」について】

ホテルの開業とともに歩んできた歴史ある店内。足を踏み入ると、まず目に飛び込むのは、悠久の時を刻んだかのような重厚な石垣の壁。職人技が光るその圧倒的な存在感が、空間に深い奥行きを与えます。鉄板の奥には、研ぎ澄まされた銅管パイプの壁が静かに光を放ち、石垣の力強さとは対照的な、モダンで洗練された美しさを演出します。異なる二つの素材が調和する特別な空間です。



鉄板焼「山彦」店内イメージ

お客さまの目の前で繰り上げられる、上質な食材の華麗な饗宴。

五感を刺激するライブ感をお楽しみいただけます。

定期的にブランド牛のコースもご用意しております。

シェフの繊細な手さばきを間近で楽しめるカウンター席で、贅沢な時間をお過ごしください。

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-1162（直通）鉄板焼「山彦」まで

■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、そして心を入れたおもてなしで、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〉

Blog <https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html>

YouTube <https://www.youtube.com/c/edmontedmont>

Instagram https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont

Facebook <https://www.facebook.com/hoteledmont>

X https://x.com/hotel_edmont

Tiktok <https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitannedmont>