報道関係各位
ニュースリリース

2026 年 11 月 18 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

【ホテルメトロポリタン エドモント】フレンチレストラン FOURGRAINS
本日公開の『ミシュランガイド』ニューセレクションに初掲載
2027 年 1 月より「開業 1 周年記念コース」提供

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）のフレンチレストラン「FOURGRAINS（フォーグレイン）」は、本日 2026 年 11 月 18 日に公開された『ミシュランガイド』のウェブサイトにて、2026 年 11 月の「ニューセレクション」として掲載されたことをお知らせいたします。
2027 年 1 月からは「開業 1 周年記念コース」を提供いたします。ぜひこの機会に FOURGRAINS の味をお楽しみください。



フレンチレストラン「FOURGRAINS」内観

新しくセレクションされたレストランの評価は年次更新のタイミングとなるため、まだ星やビブグルマンの印などはついておりませんが、今まで足を運んでくださったお客さま、そして美味しい素材をご提供くださった生産者の皆さまに心より感謝申し上げるとともに、今回の評価に甘んじることなく、一層精進して参ります。

■開業 1 周年記念コース「Menu du 1er Anniversaire（ムニュ デュ プルミエ アニヴェルセール）」 ※11/20(金)より予約開始

期　　間：　2027 年 1 月 12 日（火）～ 2 月 27 日（土）
提供時間：　12：00～15：00（L.O.13：30）／ 18：00～21：00（L.O.19：00）
価　　格：　￥25,000（税･サービス料込）
ご 予 約：　https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/fourgrains/menu/1erAnniversaire.html

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

■ 料理長・池内英治よりメッセージ

「開業から 1 周年という大切な節目に、『ミシュランガイド』という歴史ある舞台に掲載いただけたことを、大変光栄に思うと同時に身の引き締まる思いです。
FOURGRAINS が目指しているのは、生産者の想いと土地の恵みをゲストへ繋ぐ『架け橋』としての料理です。
生産地へ自ら足を運び、土に触れて学んだストーリーを一皿に込めると同時に、生ごみ 100%のバイオマス発電への循環や、メタンガスを削減する常陸牛の採用、能登の復興支援など、食を通じて未来の環境や地域に貢献する取り組みを続けて参りました。
今回の評価は、私たちのこうした哲学や挑戦に共感し、支えてくださったお客さま、生産者の皆さま、そしてスタッフのおかげに他なりません。感謝の気持ちを込めた 1 周年記念コースを通じ、美味しさの先にある『豊かな循環』を皆さまと分かち合えれば幸いです。」

2026 年 1 月 13 日の開業より、温かいご愛顧に支えられ 1 周年を迎える「FOURGRAINS」。
日頃の感謝の気持ちを込め、祝宴にふさわしい華やかな“紅白”の前菜から始まる、特別なアニバーサリーコースをご用意しました。

■「Menu du 1er Anniversaire」メニュー詳細

Amuse
帆立貝柱のポシェ カリフラワーとヨーグルトのムース ライムの香り
Entrée
富士アトランティックサーモンのマリネ “ショーフロワ” いぶりがっこのラヴィゴットソース
Soupe
かぶのヴルーテ
Poisson
鮫鰊のムニエル 白菜と舞茸のエチュヴェ
Viande
和牛フィレとフォワグラのポワレ 黒トリュフソース “ロッシーニ”スタイル
Avant
いちごのマリネ りんごときゅうりのスープ
Desserts
プロフィットロール “FOURGRAINS”
Café
コーヒーまたは紅茶（ウバ）と小菓子

<u>開業 1 周年記念コース「Menu du 1er Anniversaire」にてお召し上がりいただけるメニュー</u>



富士アトランティックサーモンのマリネ “ショーフロワ”
いぶりがっこのラヴィゴットソース

コースの幕開けを彩るシェフ特製の前菜。 優美な錦鯉に見立てたアトランティックサーモンのショーフロワに、秋田名物「いぶりがっこ」のラヴィゴットソースを添えました。
芳醇な燻香と心地よい酸味の調和をご堪能ください。



プロフィットロール “FOURGRAINS”

周年を記念した FOURGRAINS 流プロフィットロール。
香ばしいヘーゼルナッツプラリネを忍ばせたチョコレートアイスに、
温めたショコラのソースを合わせて。
温と冷が織りなす魅惑の口どけをお愉しみください。

■ FOURGRAINS が描く美食の世界

料理人と菓子職人、二人の表現者が織りなす、一気通貫の美食体験をお届けします。
菓子職人が丹精込めて作り上げた FOURGRAINS のデザートは、料理の脇役ではなく、シェフとパティシエが構想段階から感性を共有し、バトンを繋ぐことで、コース全体で一つの物語を完結させます。



■料理長 プロフィール 池内 英治（いけうち えいじ）

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 月ホテルメトロポリタン エドモント 副総料理長就任。



■シェフパティシエプロフィール 井山 架展（いやま みつひろ）

洋菓子メーカーに勤めた後、2008 年渡仏。
二つ星「レストラン シャマレモンマルトル」、二つ星「ジャンフランソワピエージュ」、 一つ星「ホテルパークハイアット パリ・ヴァンドーム ピュール」他数軒で修業。
2015 年に帰国し、小笠原伯爵邸シェフパティシエに就任。
2016 年 日本ホテル株式会社へ入社。「TRAIN SUITE 四季島」の初代シェフパティシエに就任。
2018 年 ホテルメトロポリタン エドモント シェフパティシエに就任し、現在に至る。

■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 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／大江戸線飯田橋駅 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/@hotelmetropolitanedmont