報道関係各位
ニュースリリース

2026 年 11 月 19 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

“食のエドモント”が贈る、心温まる美食のひととき
直営レストラン 5 店舗で開催！「冬の味覚フェア」12 月 1 日（火）より

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、2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）の期間、直営レストラン 5 店舗にて「冬の味覚フェア」を開催いたします。バラエティ豊かなディナーブッフェや日本料理の特別会席をはじめ、冬ならではの滋味あふれる多彩なメニューをご用意。それぞれのレストランが趣向を凝らした料理で、寒い季節を豊かに彩る贅沢な時間をお過ごしください。



▲「平川会席」12 月イメージ

「冬の味覚フェア」概要

■店 舗 ：	①日本料理「平川」	（本館地下 1 階）	（P2）
	②鉄板焼「山彦」	（本館地下 1 階）	（P3）
	③鮨「海彦」	（本館地下 1 階）	（P4）
	④ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	（イーストウィング 1 階）	（P4）
	⑤バー「カルーザル」	（本館地下 1 階）	（P5）

■期 間 ： 2026 年 12 月 1 日（火）～ 2027 年 2 月 28 日（日）
※開催期間は店舗により異なります

■WEB ： https://edmont.metropolitan.jp/topics/wintergourmetfair.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
〒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

※価格はすべて税・サービス料込

日本料理「平川」

◇「平川会席」

月ごとに変わる献立で季節の移ろいを味わう「平川会席」では、脂ののった鰤や鮫鰊など、寒い季節にこそ味わいたい上質な海の幸を存分にご堪能いただけます。



▲「平川会席」12 月イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～ 2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く） ※内容は月ごとに変わります
■料金： ￥14,000
■時間： 17：30～21：30（L.O.20：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/hirakawa/kaiseki_hirakawa.html

◇「平川御膳」

彩り豊かな旬の味覚を少しずつ味わえる、ランチ限定の御膳。冬の贅沢「ふぐ」を取り入れた一品をはじめ、季節の美味を彩りよく詰め込みました。



▲「平川御膳」イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～ 2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く）
■料金： ￥5,000
■時間： 11：30～14：30（L.O.14：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/hirakawa/hirakawa_gozen.html

◇料理長おすすめ 冬の逸品



▲「料理長おすすめ 冬の逸品」イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～ 2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く）
■料金： （写真左上より時計回りに）
◇佐渡天然鰤 ふぐ白子 蟹 みぞれ鍋 ￥5,000
◇鮫鰊揚げ出汁 ￥3,000
◇佐渡天然鰤 朴葉焼 ￥3,000
◇鮫鰊唐揚げ 鮫肝添え ￥2,800
■時間： 17：30～21：30（L.O.21：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/hirakawa/winterfair.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）

鉄板焼「山彦」

◇「極味」

冬の味覚の代表格である鮟鱇の前菜から幕を開ける、山彦の贅を尽くしたコース。シェフの卓越した技法で焼き上げるシャトーブリアンやイセエビなど、選び抜かれた極上の味覚を心ゆくまでご堪能いただけます。



▲「極味」イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～ 2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く）
■料金： ￥23,000
■時間： 17：30～21：30（L.O.20：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/dinner_kiwami.html

◇「山彦」

佐渡の天然鰤のマリネや、季節のソースで味わう鮑の鉄板焼と味わい深い黒毛和牛をメインに、ランチ・ディナーともにお楽しみいただける全 7 品の王道コース。贅沢なひとときをお届けします。



▲「山彦」イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く）
■料金： ￥15,000
■時間： 11：30～14：30（L.O.14：00）
17：30～21：30（L.O.20：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/dinner_yamahiko.html

◇「焼ふぐ　酢橘添え」

冬の味覚のふぐを目の前の鉄板でふっくら焼き上げます。淡白ながらも奥深い旨味が凝縮したふぐに、酢橘を絞ってさっぱりとお召し上がりください。



▲「焼ふぐ 酢橘添え」イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く）
■料金： ￥3,200
■時間： 11：30～14：30（L.O.14：00）
17：30～21：30（L.O.21：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/Grilled_fugu.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）

鮨「海彦」

◇「甚 -じん-」

本鮪を含む握り 7 貫をはじめ、香ばしい鰤の朴葉焼や、ずわい蟹とふぐのみぞれ鍋など冬の美味を凝縮した、海彦渾身のコースです。



▲「甚 -じん-」イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く）
■料金： ￥20,000
■時間： 17：30～21：30（L.O.20：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/umihiko/dinner_jin.html

◇「鮪大トロの炙り小丼」

表面を香ばしく炙り、旨みを引き出した鮪大トロを贅沢に仕立てた小丼。別添えのにんにくと生姜を合わせることで脂の甘みが際立ち、食欲を一気にそそります。



▲「鮪大トロの炙り小丼」イメージ

■期間： 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
※水曜休業（祝日を除く）
■料金： ￥4,200
■時間： 11：30～14：30（L.O.14：00）
17：30～21：30（L.O.21：00）
■WEB： https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/umihiko/winterfair.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1162（直通）

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◇ディナーブッフェ「冬の味覚ディナーブッフェ」

「紅ずわい蟹と帆立貝のクリームピッツァ」や「茨城県産豚肉の赤ワイン煮込み」など、寒い冬に心も体も温まる料理がラインナップ。20 種のコンディメントで自分好みにアレンジできる「スープバー」も登場し、5 種のスープに麺やお好みの具材を入れて、様々な味覚をお楽しみいただけます。

■期間： 2027 年 1 月 15 日（金）～ 2 月 28 日（日）
■料金：
【 平　日 】お一人様￥6,500 ／ シニア（65 歳以上）￥6,000
【 土　曜 】お一人様￥7,000 ／ シニア（65 歳以上）￥6,500
【日曜祝日】お一人様￥6,800 ／ シニア（65 歳以上）￥6,300
※全日程 お子様（小学生）￥3,500 ／ 幼児（4～6 歳）￥2,300
■時間： 平日 17：30～21：00 ／ 土日祝 17：00～21：00 ※120 分制



▲「冬の味覚ディナーブッフェ」イメージ



▲「スープバー」イメージ

フリードリンク　プラス￥3,500

ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテルなど

※さらに、プレミアムワインやシャンパンもフリードリンクになるアップグレードプランもございます。

・アップグレードA　（プレミアムワイン含む）　　￥5,500

・アップグレードB　（シャンパン含む）　　￥9,000

■WEB：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/winterdinnerbuffet.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：　TEL. 03-3237-7114（直通）

バー「カルーザル」

◇「プレシャスアワー」

落ち着いた店内で、ゆったりとくつろぎながらお食事とお酒を楽しみたい方におすすめのセットです。「冬の味覚ディナーブッフェ」でおすすめのメニューを含む４皿からひとつを、お好みのドリンク３杯とともにお楽しみいただけます。



▲「プレシャスアワー」料理イメージ

■期間：　2027年1月15日（金）～ 2月27日（土）
※日曜・祝日休業

■料金：　￥6,000

■時間：　17：30～20：30の来店限定

■WEB：　https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/carousel/precious_hour.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1107（直通）

以上