

1985年より紡いだ歴史を次へとつなぐ 第一弾はお客様からのエピソード募集企画 40周年記念プロモーション始動

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）は1985年6月30日に開業し、今年で40周年となります。

2025年4月から2026年3月を40周年記念イヤーと位置づけ、様々なプロモーションを行っていきます。40年の歴史は、多くの出会いと絆の証。つながりの一つひとつが私たちの誇りであり、これからの未来を描く力です。お客様と共に歩んできた道を振り返り、さらなる感動を届ける新たな物語がここから始まります。

■40周年記念ロゴ・テーマ



あれから、これから、
つながり、かさなり、40年

*Edmont Beside you
40th anniv.*



スタッフが着用するピンバッチイメージ

●山、人、傘を表現

山：山のように盛り上がり、さらなる発展を願う。

40年の積み重なり（今までも、これからも）。

江戸時代、商家の展号に使われた記号の一つであることから江戸らしさを表現。

人：人と人の心がふれあうエドモント。エドモントでつながる縁。

傘：一つ屋根の下、みんなが力を合わせて。いつでもあなたのそばに。

●色について

この色は、日本の伝統色の「緋色」です。

「緋色」の緋は、日や火の色を連想するとして、強い生命力を保ち続けるといった意味を持つ色名でもあります。

推古天皇の時代は、紫の次に高位な色として扱われていたそうです。

■40周年特設ウェブサイト

<https://edmont.metropolitan.jp/40th/>

■ 40 周年に向けての総支配人メッセージ

おかげさまで、開業 40 周年という節目の年を迎えることができました。これもひとえに、多くのお客様にご支援とご愛顧をいただいた賜物と心より御礼申し上げます。

当ホテルは 1985 年 6 月 30 日に飯田橋の地に開業しました。当時は周囲にはまだ商業施設や企業はあまりなく、「立地」という点では、必ずしも恵まれた環境にあったとは言えませんでした。そのような弱みを克服するべく打ち出した戦略が、「食」のブランド化を図ることでした。

1 人でも多くのお客様に足を運んでいただくため、食への特化とともに、親しみあふれるホテルを目指して出発いたしました。

あれから 40 年。初志はそのままに、近年では SDG s、特に食品ロス削減への取り組みや、地域の防災力を高める活動といったサステナビリティにも力を入れています。

次の節目となる 50 周年に向け、より上質なホテルを目指し、客室や宴会場の改修計画や、食やサービスレベルに更に磨きをかけるような施策なども計画しております。

また、安全・安心な取り組みについても、更に高いレベルを構築してまいります。

地域の皆さまとともに、また、より多くの国内外のお客様に愛されるホテルとなるよう、新しい時代に向けた飛躍を目指し、今後とも邁進してまいります。

引き続き、ご支援とご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

ホテルメトロポリタン エドモント 取締役総支配人 松田 秀明

■ 40 周年記念企画「みなさまの大切な思い出エピソード大募集」

感謝の気持ちを込めて、開業 40 周年記念企画として「みなさまの大切な思い出エピソード」を大募集します。過去から現在までホテルをご利用いただいた時の、必ず笑顔になれるような思い出や、このホテルで繋がった大切なご縁のお話など、みなさまの心に残ったエピソードを是非お聞かせください。

- ・募集期間 2025 年 3 月 1 日（土）～4 月 30 日（水）
- ・応募方法
ホテル公式 WEB の専用フォーム、または、専用応募用紙をご利用ください。
- ・応募条件
写真は 1 件につき 1 枚、エピソードは 200 文字まで。撮影時期（目安）の記載のほか、差し支えなければ、年齢、お住まいの都道府県、ペンネームをご記載ください。
- ・賞品
厳正なる審査の上、10 名の方に、特別賞をお贈りします。
なお、プレゼントの発送につきましては、国内に限ります。
- ・発表
2025 年 6 月 2 日（月）、ホテル公式 WEB 上にて発表いたします。
- ・注意事項

ご応募いただいた内容は、ホテル館内の掲示板、公式ウェブサイト、および公式 SNS にて掲載させていただく場合がございます。

あらかじめご了承のうえ、ご応募くださいますようお願い申し上げます。

なお、お預かりした個人情報は、商品の発送のみに使用し、適切に管理いたします。

■ 40周年記念プロモーション第1弾

◆ 婚礼プラン「開業40周年記念特別プラン」



「食のエドモント」として総料理長が渾身を込めた自慢のお料理のほか、人気のセルフフォト風撮影など6つの特典が付いたアニバーサリープラン。ホテルの上質なおもてなしと、ご列席者様に便利なアクセスで、満足度の高い内容です。

・期間

2025年3月1日（土）～2026年3月31日（火）（2025年7月1日～9月30日を除く）

・内容

20名様 740,000円（1名様追加 +18,000円）税・サービス料込

[プランに含まれるもの]

- ・料理（デライトコース）※1名様につき追加料金+6,000円で40周年特別コースに変更可能
- ・お飲み物 ・挙式料 ・室料 ・スタジオ写真（六切2ポーズ）
- ・ブーケ/ブートニア ・セレモニー用ケーキ ・メインテーブル装花 ・卓上装花2卓分
- ・メニュー ・席札 ・芳名帳 ・音響照明基本料金

[6つのスペシャル特典]

- ・セルフフォト風撮影プレゼント：プロカメラマンによるリラックスモード満載の自然体フォト
- ・衣裳定額特別プラン
- ・ご新郎ご新婦様 宿泊プレゼント&ご列席者様 宿泊料金ご優待
- ・ご列席者情報管理システム使用料サービス
- ・フルコース試食会 特別料金
- ・テーブルクロス・ナフキン 50%割引

◆**宿泊プラン「開業 40 周年記念 日本料理「平川」・鮨「海彦」の選べる夕食付き宿泊プラン（夕朝食付き）」**



平川「すき焼き&お造り定食」イメージ



海彦「紅白丼」イメージ

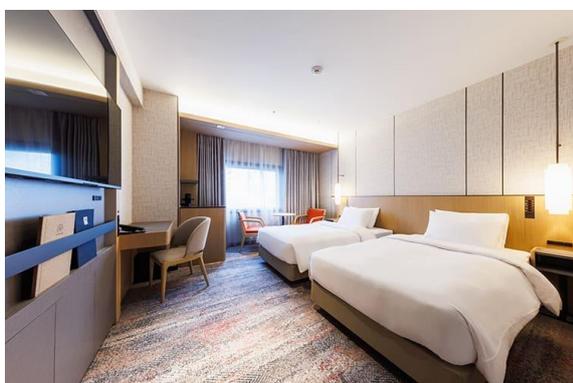
風流で洗練された数寄屋造りの店内にて、日本料理「平川」・鮨「海彦」の味を気軽に楽しめる宿泊プラン。「平川」のすき焼きとお造りのセット、「海彦」の紅白丼、いずれも 40 周年を記念したメニューです。ホテル滞在の夜のひとときを、ホテル直営レストランでゆっくりとお過ごしになりませんか。

・期間 2025 年 6 月 1 日（日）～2025 年 12 月 30 日（火）
※ご予約は 2 月 5 日より可能

・内容 夕食：日本料理「平川」
「平川」すき焼き&お造り定食 または 「海彦」紅白丼
※メニューはご来店時にお選びいただけます
ご朝食：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」
和洋のブレックファストbuffe

・お部屋タイプ エドモントスタンダード（18㎡）1 名様
エドモントスーパーリアツイン/ダブル（26㎡）2 名様
イーストウイングファミリー（37㎡）2-5 名様

・販売価格 1 室 1 名様 24,000 円より（税・サービス料込）
1 室 2 名様 37,200 円より（税・サービス料込）
※最大 5 名様 1 室まで承ります。



リニューアルしたエドモントスーパーリアツインルーム



日本料理「平川」店内の様子

◆レストランプラン 朝日酒造「久保田」3種飲み比べセット（平川・海彦・山彦）



朝日酒造「久保田」3種飲み比べセットイメージ

2025年はホテルの40周年でもあり、日本料理「平川」・鮨「海彦」・鉄板焼「山彦」では度々登場する朝日酒造の「久保田」ブランドを代表する“千寿”が誕生して40年になる年でもあるため、「久保田」3種飲み比べセットをご用意しました。

・期間

2025年4月1日（火）～2025年11月30日（日）

・内容

朝日酒造「久保田 千寿」・「久保田 碧寿」・「久保田 純米大吟醸」

・価格

1セット 1,800円（税・サービス料込）

・提供場所

日本料理「平川」・鮨「海彦」・鉄板焼「山彦」

◆宴会プラン 開業 40 周年記念プラン 2 種

いずれのプランも、シェフが腕を振るった珠玉のコースメニューに、厳選された高品質なフリードリンクをお楽しみいただけます。他のメニューにはない特別なドリンクラインナップが、お食事と共に極上のひとときを彩ります。40 周年の節目に記念して作られたプランで、心に残る贅沢なひとときをお過ごしください。



「開業 40 周年記念アニバーサリーコース」(1 日 2 組限定)

企業の周年祝いや、ご家族での長寿のお祝い、祝賀会、叙勲のお祝いといったシーンに、いつもとは違ったさらなるアニバーサリー感あふれるパーティプラン。「開業 40 周年記念スペシャルコース」プラン同様、“江戸”をキーワードに、東京・関東圏内で採れた食材を使用した料理提供をするというサステナブルな取り組みが食を通じて体験できます。乾杯用にシャンパーニュをご用意。また、飲み放題のドリンクメニューについては、ビールはプレミアムビール、ウイスキーは竹鶴など、他とは一線を画すワンランク上のラインナップです。テーブル装花や上質なテーブルクロス、メニュー表などおもてなしの演出もプランに含まれています。また、お申し込み特典として宿泊券やレストラン券をプレゼント。プランに含まれる豪華な内容で、贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

・期間

2025 年 4 月 1 日 (火) ~ 2026 年 3 月 31 日 (火)

・内容

コースメニュー (西洋料理または日本料理)、乾杯用シャンパーニュ、フリードリンク (プレミアムビール、プレミアムワイン、ウイスキー「竹鶴」、焼酎「佐藤」、日本酒、カクテル)、会場費、音響費。

・特典

宿泊券またはレストラン利用券をプレゼント。

・価格

1 名様 40,000 円 (税・サービス料込) ※10 名様より承ります。

「開業 40 周年記念スペシャルコース」(1 日 2 組限定)

“江戸”をキーワードに、東京・関東圏内で採れた食材を使用した料理提供をするというサステナブルな取り組みが食を通じて体験できます。乾杯用にはスパークリングワインをご用意し、飲み放題のドリンクメニューにはホテルの冠がついたオリジナルワインが含まれます。1 日 2 組限定のプレミアム感ある宴会コースプランです。

・期間

2025 年 4 月 1 日 (火) ~ 2026 年 3 月 31 日 (火)

・内容

コースメニュー (西洋料理または日本料理)、乾杯用スパークリングワイン、フリードリンク (ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎、日本酒、カクテル)、会場費、音響費。

・価格

1 名様 20,000 円 (税・サービス料込) ※10 名様より承ります。

◆宴会オプションプラン「開業 40 周年記念パティシエパフォーマンス付きスイーツbuffe」 ※1日1組限定



左上：スイーツbuffeイメージ、右上：季節のフルーツフランベのパフォーマンスイメージ
左下：季節のフルーツのフランベイメージ、右下：クレープシュゼットイメージ

ご宴席をお申込みいただいた方はオプション料金にてスイーツbuffeをお申込みいただけます。会場にてパティシエが季節のフルーツのフランベかクレープシュゼットを作る様子をライブパフォーマンスいたします。buffeデザートは見た目もかわいらしく、自分の好きなデザート好きな分量だけ選べることもあり、ゲストにも人気の演出で、会場も華やかになります。40周年記念として、小さなケーキやタルト、フルーツ、アイスクリームやシャーベットといった食後に相応しい上品なサイズのデザートがbuffe形式でお楽しみいただけます。併せてコーヒー・紅茶もご用意します。コース料理でも、buffe料理でもお申込みいただけます。

・期間

2025年4月1日（火）～2026年3月31日（火）

・内容

スイーツbuffeコーナーを会場内に設置
パティシエによるライブパフォーマンス（フランベまたはクレープシュゼット）

・金額

追加料金 1名様 3,000円（税・サービス料込） ※10名様より承ります。

■ホテルメトロポリタン エドモントの歩み

- 1985年6月** 一部会員制ホテルとして、ホテルエドモント開業（社名：株式会社飯田町会館）
客室計 450 室（シングル 18 m²・300 室、デラックスシングル 20 m²・34 室、ツイン 24 m²・100 室、ダブル 24 m²・12 室、スイート 48 m²・2 室、和室（大）78 m²・1 室、和室（小）48 m²・1 室）
宴会場 12 室（大宴会場・2、中宴会場・5、小宴会場・5）・コンパートメント 5
レストラン 6 施設（ラウンジ「クロスロード」・コーヒーショップ「ベルテンポ」・ビストロ「フォアグレイン」・日本料理「平川」・パブ「パブリカン」・メインバー「カルーザル」）
その他（メンバーズルーム*、トラベルビューロー、結婚式場・写場・美容室・フラワーショップ・ドラッグストア・会議専用室・ゲームルーム）
* 会員だけが利用できるライティングコーナー・サロン・データーバンクコーナー・ビジネスコーナー
- 1987年** 株式会社ホテルエドモントに社名変更
- 1991年** 廣東料理「廣州」開業
- 1996年** チャペル誕生。
（イタリア製大理石の 11m バージンロード、パイプオルガンに V T R カメラ 3 台を備える）
- 1998年** 吉祥寺駅の駅ビル「ロンロン」1 階に惣菜店「プチ・ポワル」開業。
その後続いて、三鷹ロンロン・アトレ恵比寿・玉川高島屋 S・C・Dila 阿佐ヶ谷・Dila 西荻窪にサテライトショップが誕生。
- 1999年** イートインを併設したベーカリーショップ「カフェ・ド・エドモント」を JR 飯田橋駅東口コンコースに出店。
その後、「Edy's Bread（エディーズ・ブレッド）」の店名で都区内の駅ナカに展開。
- 2003年** 新館「イーストウイング」誕生、イーストウイング開業に伴いホテル名を「ホテルメトロポリタンエドモント」に変更。客室数が 220 室追加され、本館と合わせて 670 室になる。
「エド ダイニングbuffet ベルテンポ」誕生・ベーカリーショップがバージョンアップして新館に「エドベーカリー」としてお目見え。
ビストロ「フォアグレイン」が、フレンチレストラン「フォアグレイン」としてリニューアル。
本館 1 階に新宴会場「クリスタルホール」が誕生。
- 2005年** 日本ホテル株式会社と合併。社名を「日本ホテル株式会社」に変更。
- 2014年** i.JTB GOLD AWARD 2014（JTB ホームページ部門）受賞
- 2016年** 統括名誉総料理長の中村勝宏が フランス食文化の普及と発展に対する長年の功績が認められ、フランス共和国政府より農事功労章の最高位である「コマンドゥール」を受章。
OZmall 2016 総合口コミ年間ランキング（カジュアルホテル部門）第 1 位
OZmall 2016 レストランランキング（美食ディナー部門）鮎「海彦」 口コミ総合第 1 位
「ダイニングカフェ ベルテンポ」リニューアル。
「エドベーカリー」が「パティスリーエドモント」としてリニューアル。
- 2021年11月** イベント・会議で使用する電気を再生可能エネルギーに置き換えて、CO₂排出を実質ゼロで開催ができる「CO₂ ゼロ MICE」オプションプランを開始。
- 2022年4月** 食品ロス削減の取り組みとして食べ残しのお持ち帰り「mottECO（モッテコ）」を導入。
- 2023年** ウェディング口コミサイト「みんなのウェディング」にて 10 年連続で年間口コミランキング 1 位
- 2024年** ウェディング口コミサイト「みんなのウェディング」にて 11 年連続で年間口コミランキング 1 位