

開業 40 周年記念プロモーション

日本料理「平川」 開業 40 周年記念特別ディナー会席「千鳥」

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）の日本料理「平川」では、開業 40 周年を記念した特別会席を 6 月 1 日（日）～12 月 31 日（水）の期間で提供いたします。



日本料理「平川」開業 40 周年記念特別会席イメージ

- 店 舗： 日本料理「平川」（ホテルメトロポリタン エドモント 本館地下 1 階）
- 提供時間： デイナー 17:30～21:30（当コースの L.O.20:00）
※月曜は臨時休業いたします。（祝日の場合は営業いたします）
- 期 間： 2025 年 6 月 1 日（日）～ 12 月 31 日（水）
- 内 容： 和牛の石焼に天麩羅、旬の食材も取り入れた特別会席。季節ごとに変わる献立です。
6～8 月のメニュー例
 - ・先付 小鉢三種盛合せ（養老豆腐／鱧南蛮酢漬け／白芋茎 ゴマクリーム掛け）
 - ・吸物 冷やしとうもろこしすり流し 雲丹 湯葉
 - ・造り 海の幸盛合せ
 - ・強肴 和牛石焼 焼野菜
 - ・揚物 天麩羅盛合せ
 - ・食事 鰻ひつまぶし 香の物
 - ・デザート あんみつ平川風
- 料 金： ￥11,000（税・サービス料込）
※特別プランにつき、各種割引の適用はできません。
- ご予約・お問合せ： 日本料理「平川」 03-3237-1162（店舗直通）

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・田中

〒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

◆メニュー内容詳細



先付:小鉢三種盛合せ



吸物:冷やしとうもろこしすり流し 雲丹 湯葉



造り:海の幸盛合せ



強肴:和牛石焼 焼野菜



揚物:天麩羅盛合せ



食事:鰻ひつまぶし 香の物



デザート:あんみつ平川風

※食材の仕入れ状況等により料理内容が変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。