



ホテルメトロポリタン エドモント「ベルテンポ」夏の新企画！ 九州・沖縄の地元グルメをアレンジした料理が並ぶ約 60 種のディナーbuffet 7/15~8/31「九州・沖縄フェア」

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「ベルテンポ」では太陽の恵みが育んだ食材と、多彩な風土で培われた九州・沖縄の魅力を、夏にぴったりのメニューでご用意いたしました。大分県の郷土料理「りゅうきゅう風鯛のカルパッチョ」や、2 種類の麺を使った「長崎ちゃんぽんと皿うどん」など、地元グルメをアレンジした料理が勢揃いします。「佐賀牛・鹿児島県産黒豚を使用したタコスバー」では、彩り豊かなトッピングで、お客さまご自身でアレンジする楽しさも魅力のひとつです。

さらに、ローストビーフやお寿司などシェフによるライブパフォーマンスメニューをはじめ、約 60 種の豊富な料理が並び、夏らしさあふれるディナーbuffetです。



ディナーbuffet「九州・沖縄フェア」イメージ

■店 舗：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1 階）

■期 間：2025 年 7 月 15 日（火）～ 8 月 31 日（日）

■時 間：平日 17：30～21：00・土日祝 17：00～21：00 ※120 分制

■料 金：平 日	大人 ¥6,500・シニア（65 歳以上） ¥5,700
土日祝	大人 ¥6,800・シニア（65 歳以上） ¥6,000
お盆期間(8/13-17)	大人 ¥7,000・シニア（65 歳以上） ¥6,200
全日	お子様 ¥3,500・幼児（4～6 歳） ¥2,300

※それぞれの価格は税・サービス料込

■ご予約：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 03-3237-7114（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

〒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

■buffetに並ぶ主なメニューの一例

- ・大分県郷土料理りゅうきゅう風鯛のカルパッチョ
- ・熊本県産豚肩肉のロースト バルサミコソース
- ・佐賀牛、鹿児島県産黒豚を使用したタコスバー
- ・2種類の麺を使った長崎ちゃんぽんと皿うどん
- ・鹿児島県産紫芋を使った焼き立て2色のミニタルト
- ・コンビーフハッシュとパイナップルのピッツァ
- ・博多酢もつと香味野菜のコールスロー仕立て 柚子風味
- ・宮崎県産ぶりのオープン焼 ハーブ柑橘ソース
- ・福岡県郷土料理 もつ煮込み
- ・宮崎県産ニューサマーオレンジとヨーグルトのババロア
- ・沖縄県産シークワサーとチョコレートのムース
- ・福岡県産お茶のブラマンジェ

※食材の入荷状況により、変更となる場合がございます。



「佐賀牛・鹿児島県産黒豚を使用したタコスバー」 イメージ



「大分県郷土料理「りゅうきゅう風鯛のカルパッチョ」 イメージ



2種類の麺を使った「長崎ちゃんぽんと皿うどん」 イメージ



福岡県郷土料理「もつ煮込み」 イメージ

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-7114（直通）「ベルテンポ」まで