報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2023 年 10 月 23 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

聖夜の特別なひとときを、ライブ感あふれる鉄板焼カウンターで。
厳選食材を堪能するクリスマス

鉄板焼で味わうクリスマスディナーコース

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）の鉄板焼「山彦」では、12 月 22 日（金）～12 月 25 日（月）までの 4 日間限定で、2 つのクリスマスディナーコースをご用意します。

目の前の鉄板で焼き上げる新鮮な魚介類や黒毛和牛のステーキ、スペシャルデザートなどをご堪能いただけるクリスマス特別コースです。シックで落ち着いた雰囲気の中、厳選した食材を用いてダイナミックに繰り広げられるシェフの技で、大切な人と過ごす特別なクリスマスタイムを演出いたします。

鉄板焼「山彦」クリスマスディナーコース／イメージ写真 ▲

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース 概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

○ 期　間：　2023 年 12 月 22 日（金）～12 月 25 日（月）　※要予約
○ 時　間：　17:00～21:30（※12 月 22 日は 17:30～21:30）
○ コ ー ス：　・煌　-きらめき-　￥21,000
https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/christmas_kirameki.html
・耀　-かがやき-　￥18,000
https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/yamahiko/christmas_kagayaki.html

（詳細は次ページをご参照ください。）

ホテルメトロポリタン エドモント
〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8　TEL 03-3237-1111（代表）

鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース

・煌 -きらめき- ￥21,000

肉厚な帆立貝に軽く炙った雲丹を添えた前菜、甘酸っぱいフランボワーズソースを合わせたフォワグラのソテ、ヴァンブランソースで味わう伊勢海老、メインのステーキには黒毛和牛サーロインまたはシャトーブリアンをお選びいただける、贅を極めた全 7 品のコースです。

[メニュー内容]
帆立貝と炙り雲丹／フォワグラのソテ フランボワーズソース／伊勢海老の鉄板焼 ヴァンブランソース／焼野菜／
黒毛和牛サーロイン 100ｇ または シャトーブリアン 100ｇ／ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／
ガトーショコラ ピスタチオアイスクリーム添え／コーヒー または 紅茶

・耀 -かがやき- ￥18,000

華やかなオードヴルに、新鮮な活鮑の鉄板焼、
黒毛和牛ステーキが味わえる充実のコースです。

[メニュー内容]
サーモンの漬け炙り
鮑の鉄板焼 蕪のスープ仕立て
焼野菜
黒毛和牛サーロイン 100ｇ または フィレ 100ｇ
（プラス￥1,500 でシャトーブリアンに変更可）
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
紅茶のクレームシブスト ヨーグルトアイスクリーム添え
コーヒー または 紅茶

※記載の金額はサービス料および消費税を含めた総額表示です。※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

◎ご予約・お問合せ（読者）：鉄板焼「山彦」 Tel. 03-3237-1162（直通） まで

ホテルメトロポリタン エドモント
〒102−8130 東京都千代田区飯田橋 3−10−8 TEL 03−3237−1111（代表）