

ホテルメトロポリタン エドモント

夏を楽しく、美味しく、 エドモントのレストランには夏満喫メニューが盛沢山！

【2018 年 6 月】東京 --- 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／山田幸秀)では、7 月～8 月の期間中、楽しく、美味しく、夏を満喫いただける夏季限定のメニューを直営レストラン・バー(6 店舗)でご提供いたします。

夏野菜をふんだんに取り入れたディナーbuffetや旬のフルーツを用いたデザートメニュー、季節の食材で仕立てた前菜料理など、美味しい夏を存分に味わえるメニューを多数ご用意しました。また、夏の風物詩であるかき氷をアレンジしたオリジナルカクテルやバラエティに富んだビアカクテル、料理に合わせてソムリエや利き酒師が選定した食前酒など、暑い夏にぴったりの爽快ドリンクも充実のラインナップで取り揃えました。



夏季限定企画 概要

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 夏のディナーbuffet、3つのおすすめプラン(P2-3)
2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 ティータイムデザート、夏季限定ドリンク(P3)
3. 日本料理「平川」、鉄板焼「山彦」、鮨「海彦」 夏のおすすめ前菜料理と食前酒(P4-5)
4. バー「カルーザル」 オリジナルかき氷カクテル(P6)
5. 「パティスリー エドモント」 夏おすすめデザート&パン(P6)

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆夏のディナーbuffet

夏のディナーbuffetはベルテンポ自慢の冷製オードヴルコーナーにさらに力を入れ、夏野菜をふんだんに取り入れた夏バテ防止にぴったりの料理の数々が登場します。人気のローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツアなどパフォーマンスメニューもお楽しみいただけます。



▲夏のディナーbuffet／イメージ

○期間：2018年7月1日(日)～8月31日(金)

○時間：平日 17:30～21:00(120分制) 土・日・祝日 17:00～21:00(120分制)

○料金：お一人様 ¥4,900 シニア(65歳以上) ¥4,200 お子様(4歳～小学生) ¥2,600

★フリードリンク プラス¥2,600

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」夏の3つのおすすめbuffetプラン

1.サマーパーティープラン

4名様以上でご利用いただける仲間との納涼会にぴったりのお得なプラン。フリードリンクアイテムにハイネケンの生ビールや、7種類のバラエティに富んだ生ビールカクテルが登場します。

●プラン内容：

ディナーbuffet

 +

フリードリンク

●プラン料金： ¥6,600 (通常¥7,500)

※要予約 ※4名様より

★ファイナルサマー特典：

8月20日(月)～31日(金)は¥6,300で提供します。

●フリードリンクアイテム：

生ビール 3種(キリン一番搾り/キリンハートランド/ハイネケン)、生ビールカクテル7種(レッドアイ/カシスピア/カンパリビア/ミントピア/エルダーピア/カルピスピア/ピュアスブリッツァー)、ワイン(赤/白)、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、カクテル、ソフトドリンク各種



▲生ビールカクテル／イメージ

2.サマードリンク付きプラン（平日限定）

夏季限定ドリンクからお好きな1杯をお選びいただける平日限定のお得なプランです。

●プラン内容： ディナーbuffet + 1ドリンク

ドリンクは、生ビール、生ビールカクテル、しおサイダーよりお好きな1杯をお選びいただけます。

●プラン料金： 平日限定 ￥5,200（通常￥6,100）※要予約

★ファイナルサマー特典：

8月20日（月）～31日（金）の平日限定 ￥4,800 で提供します。

奥能登 地サイダー「しおサイダー」とは

能登の製塩技術で作られた塩を使った、爽快ドリンクです。

※単品でもご提供します。￥900



▲しおサイダー／イメージ

3.ファミリープラン

大人2名様とお子様1名様分がセットになった小さなお子様連れにうれしいプランです。お子様にはオリジナルのケーキが作れる「ちびっこパティシエプレート」のご用意や、家族との記念写真のサービスなど特典が満載です。

●プラン内容： ディナーbuffet + 記念写真 + ちびっこパティシエプレート

●プラン料金： 基本パック 3名様（大人2名＋お子様1名）で￥10,800（通常￥12,000）
※要予約

追加料金	※基本人数を含む10名様までご利用いただけます。（7名様まで追加可能）		
	大人 ¥4,400	シニア（65歳以上） ¥3,700	お子様（4歳～小学生） ¥900



▲ファミリープラン／イメージ

★ファイナルサマー特典： 8月20日（月）～31日（金）の平日限定 お子様1名追加が無料です。

◆ティータイムデザート「桃とシャインマスカットのパフェ」

季節のフルーツを存分にお楽しみいただける平日のティータイム限定デザート。旬を迎える桃とシャインマスカットをたっぷりと使ったパフェが登場します。

○期間： 2018年7月2日（月）～8月10日（金）※平日のティータイム限定

○時間： 平日 14:30～17:30

○料金： ￥2,200



▲桃とシャインマスカットのパフェ／イメージ



▲オリジナルベリーニ／イメージ

◆夏のおすすめドリンク 「ベルテンボオリジナルベリーニ」

季節の桃に華やかな香りのエルダーフラワーのリキュールを合わせて仕上げたスパークリングワインカクテルです。

○期間： 2018年7月1日（日）～8月31日（金）

○時間： 11:30～22:00（L.O.21:30）

○料金： ￥1,200

日本料理「平川」 鉄板焼「山彦」 鮓「海彦」

◆夏のおすすめ前菜料理と食前酒

日本料理「平川」、鉄板焼「山彦」、鮓「海彦」では、日本の夏を代表する食材を使用した料理長の技が光る前菜料理と、その旨みをいっそう際立てる食前酒を紹介します。

日本料理「平川」 夏おすすめの逸品

「夏蓮 かれん」

焼とうもろこしや鰻など、旬の食材を用い、料理長が技巧をこらして仕上げた、見た目にも涼しげな前菜の盛合せをご用意しました。

○期間： 2018 年 7 月 1 日(日)～8 月 31 日(金)

○時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00) ○料金： ¥3,000



▲「夏蓮 かれん」／イメージ

鉄板焼「山彦」 夏おすすめの逸品

「穴子の白焼 酢橘と柚子胡椒添え」

旬の穴子をシンプルに白焼きでご用意しました。ふっくら焼上げた穴子に、お好みで酢橘と柚子胡椒を合わせてお楽しみいただけます。

○期間： 2018 年 7 月 1 日(日)～8 月 31 日(金)

○時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00) ○料金： ¥2,100



▲穴子の白焼 酢橘と柚子胡椒添え /イメージ



鮪「海彦」 夏おすすめの逸品

・「鰹（はも）の湯引き」

柔らかな身質、淡泊ながらしっかりとした旨みをご堪能いただけます。

・「鰹（こち）の薄造り」

上品な甘みと味わいの鰹に酢橘を添えてご提供いたします。

○期間： 2018 年 7 月 1 日（日）～8 月 31 日（金）

○時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00)

○料金： 鰹の湯引き ¥2,600／鰹の薄造り ¥3,500

◀「鰹の湯引き」・「鰹の薄造り」／イメージ

おすすめ夏吟醸 「山車 純米吟醸 花酵母造り あべりあの花」

○期間： 2018 年 7 月 1 日（日）～8 月 31 日（金）

○時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)／17:30～21:30 (L.O.21:00)

○料金： グラス ¥900／一合 ¥1,900／四合瓶 ¥7,400



おすすめシャンパン「アヤラ ブリュット マジュール」

○期間： 2018 年 7 月 1 日（日）～8 月 31 日（金）

○時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)／17:30～21:30 (L.O.21:00)

○料金： グラス ¥2,200／ボトル ¥13,000



バー「カルーザル」

◆オリジナルかき氷カクテル

夏の風物詩であるかき氷をアレンジしたオリジナルカクテルです。マスカットリキュールや桃、キウイなどを用いた清涼感あふれる「Clear Sky」と、マンゴーやパイナップルなど南国を思わせるフルーツをふんだんに用いた「Sunset」の2種をご用意しました。

○期間： 2018年7月2日(月)～8月31日(金) ※日曜・祝日定休

○時間： 17:30～23:00 (L.O.22:45)

○料金： 各¥1,800

オリジナルかき氷カクテル／イメージ ▶



パティスリー エドモント

◆夏のおすすめデザート&パン

パティスリーエドモントでは、夏にぴったりの爽やかな味わいや鮮やかな彩りをお楽しみいただけるサマージュレや、パリオッシュ生地にヨーグルトクリームとオレンジマーレードなどをサンドした「トロペジェンヌ」、フォカッチャ生地にアンチョヴィと黒オリーブのソースを塗り、たっぷりの玉ねぎとパルミジャーノチーズをのせて焼上げた、ビールとの相性抜群の「フォカッチャ チポーラ」が登場します。

サマージュレ コレクション

【7月】ローズヒップジュレ／モヒートジュレ



イメージ

○期間： 2018年7月1日(日)～7月31日(火)

○時間： 8:00～19:30 ○料金： 各¥380

【8月】カプレーゼジュレ／パッションマンゴーのジュレ



イメージ

○期間： 2018年8月1日(水)～8月31日(金)

○時間： 8:00～19:30 ○料金： 各¥380

トロペジェンヌ



イメージ

○期間： 2018年7月1日(日)～8月31日(金)

○時間： 8:00～19:30 ○料金： ¥280

フォカッチャ チポーラ



イメージ

○期間： 2018年7月1日(日)～8月31日(金)

○時間： 8:00～19:30 ○料金： ¥200

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。なお、「ベルテンポ」のプuffェと「パティスリー エドモント」はサービス料をいただいております。

◎ご予約・お問合せ(読者)： Tel.03-3237-1111(代表) 各レストランまで

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三丁目10番8号 Tel: 03-3237-1111 (代表)