

6月はディナーbuffetにスペシャルティが登場！

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

エドモント開業月記念 ディナーbuffet開催！

【2018年5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)のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、6月1日(金)～6月30日(土)の期間、ディナーbuffetにスペシャルティメニュー4品を追加した「エドモント開業月記念 ディナーbuffet」を提供いたします。

ホテルメトロポリタン エドモントは6月30日に開業33周年を迎えます。これを記念して、ダイニング・カフェ「ベルテンポ」では人気の定番buffetメニューに加え、「アンガス牛のグリル チミチュリソース」、「鯛のロースト タブナードソース」、「舌平目のムニエル きのかクリームソース」、「塩麴でマリネした金華豚の燻製ピンチョス」の4つのスペシャルティが登場します。さらに、6月1日～15日の平日限定で「和牛のしゃぶしゃぶ」、6月18日～29日の平日限定で「ぶりのしゃぶしゃぶ」をご用意いたします。



「エドモント開業月記念 ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」エドモント開業月記念 ディナーbuffet 概要

- 期間：2018年6月1日(金)～6月30日(土)
- 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 ¥4,200 / お子様 ¥2,600
★シニア…65歳以上 / お子様…4歳～小学生

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。尚、「ベルテンポ」のbuffetはサービス料をいただいております。

スペシャルティ 1

「アンガス牛のグリル チミチュリソース」

肉厚かつジューシーなアンガス牛を、オリーブオイルをベースにハーブやスパイスを効かせたやさしい酸味のチリソースでお楽しみください。



スペシャルティ 2

「鯛のロースト タブナードソース」

鯛のローストを、オリーブやアンチョヴィをふんだんに使った南仏プロヴァンス地方の伝統的なソースとともにお召し上がりください。



スペシャルティ 3

「舌平目のムニエル きのかクリームソース」

ホロっとくずれる柔らかい身質、あっさりとした白身が特徴の舌平目をムニエルにしました。きのかの風味豊かなクリームソースとの相性は抜群です。



スペシャルティ 4

「塩麴でマリネした金華豚の燻製ピンチョス」

3~4時間程度煮込んだ金華豚を燻製にし、味も香りも豊かに仕上げました。季節の野菜とともにひとくちサイズでお楽しみいただけます。



■ 主なメニュー(一例)

アンガス牛のグリル チミチュリソース、鯛のロースト タブナードソース、舌平目のムニエル きのかクリームソース、塩麴でマリネした金華豚の燻製ピンチョス、鶏胸肉のグリル コリアンダーソース、穴子のミルフィーユテリーヌ、合鴨のローストとアスパラガスのサラダ仕立て、ヤリイカ ベビーホタテ オリーブのイタリアンサラダ、小海老とミネストローネのジュレ、フォアグラのフラン 赤ポルト酒ゼリー、牛タンテリーヌ、ローストビーフのカットサービス、にぎり寿司、生ハム、ピッツァ、ドリア、カレー、和牛のしゃぶしゃぶ(6/1~6/15の平日限定)、ぶりのしゃぶしゃぶ(6/18~6/29の平日限定)など、約60種。



dining cafe
BELTEMPO

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

陽光が溢れ開放的な雰囲気の中、朝から夜まで自慢のブッフェとアラカルト料理をお楽しみいただけるカジュアルレストランです。カウンター席やカフェ席、半個室のブース席、個室も備え、人数やシーンに合わせていつも心地よく過ごいただけます。

◎ご予約・お問合せ(読者) : Tel.03-3237-1111(代表) ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで