

2017年3月7日(火)
ホテルメトロポリタン エドモント

ランチbufféで春満喫！
旬が華やぐ、春のうらの味覚たち

ホテルメトロポリタン エドモント

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 春のランチbuffé

【2017年3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/辻野泰介)のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、3月15日(水)～4月16日(日)の期間、春の食材をふんだんに用いた「春のランチbuffé」を開催いたします。

桜前線とともにやって来るのは、生命の季節ならではの瑞々しい山海の幸。「春キャベツとスモークサーモントラウトのマリネ」や「筍と空豆と明太子のサラダ仕立て」、「はまぐりのフラン 柚子風味」、「筍と豚肉の中華炒め」、「菜の花と烏賊のマスタード和え」など、活力に溢れる春の食材を取り入れた料理がbufféに並びます。



「春のランチbuffé」イメージ写真 ▲

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 春のランチbuffé 2017 概要

- 期間： 2017年3月15日(水)～4月16日(日)
- 時間： 平日 11:30～14:30、土・日・祝日 11:30～15:00
(土・日・祝日は90分制)
- 料金： 平日 / 大人 ¥2,900、シニア ¥2,500、お子様 ¥1,500
土・日・祝日 / 大人 ¥3,300、シニア ¥2,900、お子様 ¥1,800
★シニア・・・65歳以上 / お子様・・・4歳～小学生
- メニュー例： 春キャベツとスモークサーモントラウトのマリネ、菜の花と烏賊のマスタード和え、筍と空豆と明太子のサラダ仕立て、白身魚のプランタニエ、煮込みハンバーグ イタリアン風、はまぐりのフラン 柚子風味、海老入りキッシュ、クレソンと皮付き芋のマスタード風味、うどと炙りしめ鯖のサラダ仕立て、ローストビーフ、ピッツァ等。その他、前菜からデザートまで約60種。



※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buffé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) ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで