

迎春の祝膳にふさわしい  
贅を尽くした和洋の二段重。

ホテルメトロポリタン エドモント  
**エドモントのおせち料理 2019**

【2018年10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、迎春の祝膳にふさわしい、エドモント特製「おせち料理」の予約販売をいたします。

新年を華やかに彩るおせち。エドモントでは、縁起物とされる伝統的な正月料理を存分に盛り込んだ日本料理のお重と、オマール海老や鮑、和牛のローストビーフや鴨肉など、山海の幸を贅沢に使用した西洋料理のお重の二段重でご提供いたします。4～5名様用の「和洋二段重」と2名様用の「小おせち」の2種類をご用意。11月30日（金）までのご予約でお得にお求めいただける早割キャンペーンも実施いたします。



▲「和洋二段重」イメージ写真



「小おせち」イメージ写真 ▲

.....**エドモントのおせち料理 2019**.....

- 予約受付：2018年12月25日（火）まで（※定数に達し次第、締め切りとなります。）
- お引渡し：**ご来店の場合**  
2018年12月31日（月）10:00～19:30 パティスリー エドモントにて
- 宅配サービスの場合 送料¥1,404**
  - ・お届け日 2018年12月31日（月）（※お届け時間の指定は承ることができません。）
  - ・配送対象エリア 東京・埼玉・千葉・神奈川・茨城・栃木・群馬
- 販売商品：全2種（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**

## エドモントのおせち料理 2019 商品紹介

### ○和洋二段重 4~5名様用【サイズ 24.2cm×24.2cm】

¥45,000 (消費税込み)

★早割 11月30日までにご予約の場合 ¥38,500 (消費税込み)



#### 【一の重・日本料理】

海老艶煮、数の子酒粕味噌漬け、鶏松風、床節、鰻八幡巻、子持ち鮎、金目鯛幽庵焼、鱈西京焼、鰯照焼、昆布巻、黒豆、胡桃入り田作り、松笠くわい、牛蒡海老身丈射込み、紅白なます、筍、梅人参、椎茸、手綱こんにゃく、蓮根、菊花蕪、絹さや、はじかみ、栗きんとん、玉子カステラ、蛸柔らか煮、里芋(全27品)

#### 【二の重・西洋料理】

オマール海老のエスカベッシュ、つぶ貝と鮑のマリネ、ローストビーフ(和牛)、フォワグラのテリーヌ コーヒー風味、鴨肉の燻製 黒胡椒風味、パテカンパーニュ、雲丹入りキッシュ、帆立貝のスマーク、海の幸のテリーヌ、スマークサーモンロール、タコのテリーヌ 鱈の卵添え、大判焼風 2種のチーズ、白身魚のパイ包み、野菜のピクルス(全14品)

### ○小おせち 2名様用【サイズ 13.5cm×13.5cm】

¥18,000 (消費税込み)

★早割 11月30日までにご予約の場合 ¥15,800 (消費税込み)

#### 【一の重・日本料理】

海老艶煮、数の子酒粕味噌漬け、鶏松風、松笠床節、鰻八幡巻、子持ち鮎、鱈西京焼、鰯照焼、胡桃入り田作り、黒豆、玉子カステラ、里芋、松笠くわい、筍、梅人参、椎茸、菊花蕪、絹さや、はじかみ(全19品)

#### 【二の重・西洋料理】

オマール海老のエスカベッシュとつぶ貝と鮑のマリネ、ローストビーフ(和牛)、鴨肉の燻製 黒胡椒風味、パテカンパーニュ、雲丹入りキッシュ、帆立貝のスマーク、海の幸のテリーヌ、スマークサーモンロール、タコのテリーヌ、白身魚のパイ包み、ピクルス(全11品)



※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。

◎ご予約・お問合せ(読者) : Tel. 03-3237-1111 (代表) パティスリー エドモント まで  
ホテルホームページ <https://edmont.metropolitan.jp/>