報道関係各位
ニュースリリース

2019 年 5 月 17 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

## 情熱の国スペイン各地の伝統料理やワインが大集合！

### 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」スペインフェアを開催！

【2019 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、2019 年 6 月 1 日（土）から 6 月 30 日（日）までの期間、スペインの伝統料理やワインをお楽しみいただける「スペインフェア」を開催いたします。

地域によって異なる気候や風土により、豊かな食文化を持つ国として知られるスペイン。ダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、定番のパエリアやバルで人気のピンチョスなど、スペイン各地を代表する料理の数々が並ぶディナーブッフェや、スペインをテーマにシェフが腕をふるった創作アラカルトメニューなどをご用意します。また、ソムリエが厳選した 12 種のワインの飲み比べができる人気企画「ワインエクスペリエンス」もスペインワイン一色になって登場。料理の魅力をより一層引き立てます。

**・・・・・・・・・・・・・・ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 スペインフェア 概要・・・・・・・・・・・・・・・・**

**期間： 2019 年 6 月 1 日（土）～6 月 30 日（日）**


1. ディナーブッフェ （P2）
2. ワインエクスペリエンス （P2）
3. シェフのおすすめアラカルトメニュー （P3）
4. オリジナルカクテル （P3）



**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）

## ディナーブッフェ ～スペインフェア～

ワタリガニとエビのパエリアやイベリコ豚のマスタード焼、タコとじゃがいものガリシア風、カラフルなピンチョスなど、スペインを代表する料理の数々がブッフェ台に並びます。また、ローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァなど人気のパフォーマンスメニューも充実の約 60 種のラインナップです。

「ディナーブッフェ」イメージ写真 ▲

○期間： 2019 年 6 月 1 日（土）～6 月 30 日（日）
○時間： 平日 17:30～21:00 ※120 分制 ／ 土・日・祝日 17:00～21:00 ※120 分制
○料金： 大人 ￥4,900 ／ シニア（65 歳以上）￥4,200 ／ お子様（4 歳～小学生）￥2,600
○メニュー例： イベリコ豚のマスタード焼、ワタリガニとエビのパエリア、タコとじゃがいものガリシア風、魚の酢漬け、イベリコ豚のパテ ド カンパーニュ、ホワイトアスパラガスのサラダ仕立て、スパニッシュオムレツ、アヒージョ、パンコントマテ、鶏肉のチリンドロン風、ピンチョス各種など

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。ただし、「ベルテンポ」のブッフェはサービス料をいただいておりません。

## ワインエクスペリエンス ～スペインフェア～

スペインの幅広い産地からソムリエが厳選したスペインワインをお好きなだけお楽しみいただけるお得なプランです。代表的な「カヴァ」をはじめ、白、赤、シェリーまで全 12 種。スタッフがお席までワゴンで廻りますので、料理との相性などお気軽にご相談いただけます。

「ワインエクスペリエンス」
イメージ写真▲

○期間： 2019 年 6 月 1 日（土）～6 月 30 日（日）
○時間： 11:30～21:30（120 分制）
○料金： ￥3,300（サービス料・消費税含む）
☆ディナーブッフェ付き ￥7,300 【通常￥8,200】

## シェフのおすすめアラカルトメニュー

スペインをテーマに、ベルテンポのシェフが腕をふるったこだわりのアラカルトメニューを 2 種ご用意しました。

○期間：　2019 年 6 月 1 日（土）～6 月 30 日（日）
○時間：　11:30～22:00（L.O.21:30）
○メニューおよび料金：

■タコのガリシア風と
じゃがいも、卵、ツナのピンチョス
￥1,800（サービス料・消費税含む）

伝統料理「タコのガリシア風」は赤パプリカを効かせたスパイシーなソースで仕上げました。じゃがいも、卵、ツナのピンチョスは酸味の効いたソースでお楽しみいただけます。

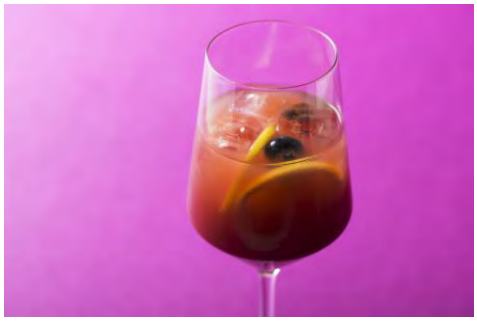
■イベリコ豚のデュクセル挟み焼
サルシッチャと野菜添え　シードルのソース
￥2,400（サービス料・消費税含む）

甘みのある脂身と深い香り、柔らかい肉質が特徴のイベリコ豚をさっぱりとしたシードルのソースでバランスよく仕上げました。

## オリジナルカクテル「サルー」

スペインを代表するドリンク「サングリア」をモチーフにしたオリジナルカクテルです。
お酒が苦手な方もお楽しみいただけるよう、アルコールフリーもご用意いたします。

○期間：　2019 年 6 月 1 日（土）～6 月 30 日（日）
○時間：　11:30～22:00（L.O.21:30）
○料金：　￥1,000（サービス料・消費税含む）



オリジナルカクテル「サルー」
イメージ写真 ▲

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