

6 月は日頃の感謝の気持ちを込めたスペシャルメニューが登場！

日本料理「平川」 鉄板焼「山彦」 鮨「海彦」

エドモント開業月記念 スペシャルメニュー

【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）では、2019 年 6 月 1 日（土）から 6 月 30 日（日）までの期間、日本料理「平川」・鉄板焼「山彦」・鮨「海彦」の 3 店舗でホテルの開業月を記念したスペシャルメニューを提供いたします。

ホテルメトロポリタン エドモントは 6 月 30 日で開業 34 周年を迎えます。これを記念して、日本料理「平川」では夏の風物詩である鰻を用いた 4 種の一品料理、鮨「海彦」では穴子をたっぷり使った特上ちらし、鉄板焼「山彦」ではステーキ 4 種の食べ比べができるコースなどが登場。日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、各レストランの料理長が腕をふるう 6 月限定のスペシャルメニューをお届けします。



……………ホテルメトロポリタン エドモント開業月記念 スペシャルメニュー概要……………

期間： 2019 年 6 月 1 日（土）～6 月 30 日（日）

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1. 鉄板焼「山彦」 黒毛和牛ステーキ重 (P2) | 3. 鮨「海彦」 穴子たっぷり特上ちらし (P3) |
| 2. 鉄板焼「山彦」 ステーキ 4 種食べ比べコース (P2) | 4. 日本料理「平川」 特別料理「鰻」 (P3) |

鉄板焼「山彦」

◆ステーキ 4 種食べ比べコース

4 種のステーキを食べ比べいただけるボリューム満点のコース。魚料理は、鮑またはイサキとホタテのソテからお好みで選びいただけます。

○期間： 2019 年 6 月 1 日(土)～6 月 30 日(日)

○時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00)

○料金： ￥14,000 (サービス料・消費税含む)

○メニュー： 4 種食べ比べ

・アメリカ産牛サーロイン 50 g

・オーストラリア産フィレ 50 g

・黒毛和牛サーロイン 50 g

・黒毛和牛フィレ 50 g



「ステーキ 4 種食べ比べコース」イメージ写真 ▲

鯉の炙り 香味野菜添え／鮑の鉄板焼 自家製ぼん酢とバターのソース または イサキとホタテのソテ
レモンソース／焼野菜／ガーリックライス または ご飯／味噌椀／香の物／グレープフルーツのブリュレ
牛乳アイス添え

◆黒毛和牛ステーキ重

脂ののった和牛を焼上げ、ピリッと山椒を効かせた醤油ベースのソースをたっぷりかけたステーキ重です。



「黒毛和牛ステーキ重」イメージ写真 ▲

○期間： 2019 年 6 月 1 日(土)～6 月 30 日(日)

○時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)

○料金： ￥4,000 (サービス料・消費税含む)

○メニュー： サラダ／黒毛和牛ステーキ重／味噌椀／香の物／本日のタルト シャーベット

鮨「海彦」

◆穴子たっぷり特上ちらし

あっさりとした白身が魅力の煮穴子をたっぷり使用した特上ちらしをメインにしたセットメニューです。ふっくらと柔らかく、口の中でほぐれるような食感をご堪能いただけます。

- 期間： 2019年6月1日(土)～6月30日(日)
- 時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)
- 料金： ￥3,800 (サービス料・消費税含む)
- メニュー： [先付] 小鉢2種
[ちらし] 刺身盛合せ/穴子と玉子のちらし鮨
[留碗] 味噌汁



「穴子たっぷり特上ちらし」イメージ写真 ▲

日本料理「平川」

◆特別料理「鰻」

夏の風物詩「鰻」を用いて、料理長が様々な調理法で仕立てた4種の一品料理をご用意しました。

- 期間： 2019年6月1日(土)～6月30日(日)
- 時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 料金及びメニュー：

■鰻柳川風 ￥1,800 (サービス料・消費税含む)



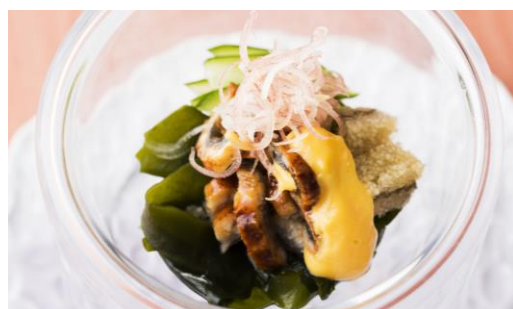
■鰻巻 ￥1,500 (サービス料・消費税含む)



■天麩羅 ￥2,000 (サービス料・消費税含む)



■鰻ざく ￥1,500 (サービス料・消費税含む)



◎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 3-10-8 TEL 03-3237-1111（代表）