



木曽檜を取り入れた、落ち着いた空間に。10/1(火) リニューアルオープン！

ホテルメトロポリタン エドモント

鮭「海彦」リニューアルオープン記念ディナーコース

【2019年8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／松田秀明）は、鮭「海彦」を10月1日（火）にリニューアルオープンいたします。これを記念して10月1日（火）～31日（木）の期間、豪華食材を用いた特別ディナーコースをご用意いたします。

毛蟹やフォワグラ、鮑などの豪華食材を用いた本格料理にはじまり、秋の味覚の王様、松茸は焼物で、にぎりは厳選した新鮮なネタと、江戸前ならではのひと手間を加えたネタを調和させた12貫をお召し上がりいただけます。

上質な自然の風合いが感じられる木曽檜の鮭カウンターにて、鮭職人の手仕事を間近に見ながらご賞味いただけます。



- 期間： 2019年10月1日（火）～10月31日（木） 「リニューアルオープン記念ディナーコース」
イメージ写真▲
- 時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 料金： お一人様 ¥20,000 (税金・サービス料含む) ※3日前までに要予約
- メニュー： [前菜] 翡翠茄子 [刺身] 鰯/鮭赤身/毛蟹/鮭中とろ [吸物] すっぽんスープ [八寸] フォワグラ味噌漬け/
煮蛸/蒸し鮑など [蒸し物] 茶碗蒸し [焼物] 松茸 [にぎり12貫] 青魚/小肌/のどぐろ/大とろ/中とろ/
雲丹(二種)/穴子など [玉子焼]海彦特製カステラ風玉子焼 [味噌汁] [デザート]

鮭「海彦」リニューアル概要

- 工事期間： 2019年9月14日（土）～9月30日（月）
- オープン日： 2019年10月1日（火）11:30～
- リニューアル内容： 鮭カウンターを御影石から木曽檜の無垢材に刷新。カウンター内壁の改修。日本酒セラーの導入など
- 席数： カウンター11席（※リニューアル前9席）

◎ ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-1111（代表） 鮭「海彦」まで