

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 2020

【2019年11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）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種類をご用意しております。また、11月30日（土）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 2020.....

- 予約受付 2019年12月22日（日）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**
2019年12月31日（火）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 ¥1,430
お届け日 2019年12月31日（火）（※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）

エドモントのおせち料理 2020 商品紹介

○和洋二段重 4～5 名様用[サイズ 24.2cm×24.2cm]

料金 ￥45,000 (消費税込み)

★早割・・・11月30日(土)までにご予約の場合 ￥38,500 (消費税込み)



【一の重・日本料理】

黒豆、数の子酒粕味噌漬け、くるみ入り田作り、玉子カステラ、子持ち鮎、タコ柔らか煮、鰯照焼、まながつお幽庵焼、銀鱈西京焼、床節、海老芋、赤こんにゃく、松笠くわい、桜海老信田巻、絹さや、紅白なます、紅鮭昆布巻、渋皮栗きんとん、鰻八幡巻、海老艶煮、鶏松風、菊花蕪、叩き牛蒡、烏賊雲丹焼、梅人参、椎茸、蓮根、筍、はじかみ(全 29 品)

【二の重・西洋料理】

活オマール海老と稚鮑のサラダ ライム風味、タコとつづ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスモーク、スモークサーモン、野菜のピクルス、豚足と牛タン塩漬けのアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、フォワグラのテリーヌ 赤ポルト酒風味、鴨肉の燻製 黒胡椒風味、パテ ド カンパーニュ、穴子のキッシュ、カヌレ、アッシュェパルマンティエ (全 14 品)

○小おせち 2 名様用[サイズ 13.5cm×13.5cm]

料金 ￥18,000 (消費税込み)

★早割・・・11月30日(土)までにご予約の場合 ￥15,800 (消費税込み)

【一の重・日本料理】

黒豆、数の子酒粕味噌漬け、銀鱈西京焼、海老艶煮、床節、菊花蕪、海老芋、わかさぎ蓮根巻、松笠くわい、鰯照焼、絹さや、子持ち鮎、紅鮭昆布巻、玉子カステラ、鰻八幡巻、鶏松風、筍、椎茸、梅人参、はじかみ (全 20 品)

【二の重・西洋料理】

活オマール海老と稚鮑のサラダ ライム風味、タコとつづ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスモーク、スモークサーモン、野菜のピクルス、豚足と牛タン塩漬けのアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、コルニッションピクルス、鴨肉の燻製 黒胡椒風味、パテ ド カンパーニュ、穴子のキッシュ (全 12 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/>