報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2019 年 10 月 25 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

聖夜の大切なひとときを
ライブ感あふれる鉄板焼カウンターで。

鉄板焼「山彦」

クリスマスディナーコース

【2019 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／松田秀明）の鉄板焼「山彦」では、12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）までの 5 日間、3 つのクリスマスディナーコースを提供いたします。

彩り鮮やかなオードヴルで幕を開け、目の前の鉄板で焼き上げるシーフードや黒毛和牛のステーキをご堪能いただける 3 つの特別コースをご用意いたします。シックで落ち着いた雰囲気の中、大切な人と過ごすクリスマスタイムを演出いたします。

鉄板焼「山彦」クリスマスディナーコース／イメージ写真 ▲

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース 2019・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

○ 期間　：　2019 年 12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）
○ 時間　：　17:30～21:30　（L.O.21:00）
○ コース　：　・煌～KIRAMEKI～　￥17,000
・耀～KAGAYAKI～　￥15,000
・灯～AKARI～　￥13,000　（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
〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8　TEL 03-3237-1111（代表）

◇鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース 2019

●煌～KIRAMEKI～　￥17,000

フォワグラ、オマール海老、黒毛和牛の鉄板焼を
ご堪能いただける贅沢なコースです。

[メニュー内容]
・焼帆立貝といくら 磯辺焼風
・フォワグラのソテ マデラソース
・オマール海老の鉄板焼 白ワインのクリームソース
・焼野菜
・黒毛和牛サーロイン 100ｇ または フィレ 100ｇ
・ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
・チョコレートムースのミルフィーユ仕立て キャラメルアイス添え
・コーヒー または 紅茶

●耀～KAGAYAKI～　￥15,000

鮑の鉄板焼と黒毛和牛のステーキが味わえる
全 7 品の充実のコースです。

[メニュー内容]
・鯛と甘海老のマリネ マイクロリーフの花の香り
・鮑の鉄板焼 とろろ昆布の和風ソース
・焼野菜
・黒毛和牛サーロイン 100ｇ または フィレ 80ｇ
・ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
・ミックスベリーのパルフェグラス
・コーヒー または 紅茶

●灯～AKARI～　￥13,000

黒毛和牛の希少部位カイノミを使ったサラダや
あんこうのソテをお楽しみいただけるコースです。

[メニュー内容]
・黒毛和牛カイノミのシーザーサラダ仕立て
・あんこうのソテ フレッシュトマトのソース
・焼野菜
・黒毛和牛サーロイン 100ｇ または フィレ 80ｇ
・ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
・りんごのパイ ミルクとフランボワーズのアイス
・コーヒー または 紅茶

※記載の金額はサービス料および消費税を含めた総額表示です。

◎ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-1111（代表） 鉄板焼「山彦」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）