

美味しい秋の味わいで、身体の内側から元気に、キレイに。

ホテルメトロポリタン エドモント

秋のレストランフェア「美と健康」

【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）では、2019年9月1日（日）から直営レストラン・バー（4店舗）で、「美と健康」をテーマにした秋のレストランフェアを開催いたします。

美味しいものが集う秋。夏の厳しい暑さで疲れた身体を癒し、内側から元気でキレイになるよう、健康維持や美容に役立つ成分を豊富に含んだ食材を取り入れた特別メニューをお届けします。



秋のレストランフェア「美と健康」
イメージ写真 ▲

.....秋のレストランフェア「美と健康」メニュー概要.....

- | | | |
|---------------------|-------------------------|------|
| 1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーbuffet〜ビューティー＆ヘルシー〜 | (P2) |
| 2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | 秋の女子会プラン | (P2) |
| 3. 日本料理「平川」 | 平川御膳〜美と健康〜 | (P3) |
| 4. 鉄板焼「山彦」 | 秋の美食ランチ「健美」 | (P3) |
| 5. バー「カルーザル」 | オリジナルカクテル「Cutie／Beauty」 | (P3) |

ダイニング・カフェ「ベルテンボ」

◆ディナーbuffet ～ビューティー＆ヘルシー～

「鶏胸肉のスパイス焼 レモンサルサソース」や「彩りトマトのジュレ」、「玄米とじゃこのチャーハン」、「タピオカ入り 飲むフルーツヴィネガー」など、ビタミンや食物繊維、たんぱく質などの栄養素をたっぷり含んだ料理が並びます。



「ディナーbuffet～ビューティー＆ヘルシー～」
イメージ写真 ▲

- 期間： 2019年9月1日(日)～9月30日(月)
- 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： 鶏胸肉のスパイス焼 レモンサルサソース／ぶりの塩麴焼 甘酒ソース／玄米とじゃこのチャーハン／海老とこら玉のビーフン／タピオカ入り 飲むフルーツヴィネガー／彩りトマトのジュレ／白身魚のヴァブール ビーツのソース／チアシードと生姜の海藻スープ／サントモールといちじくのサラダ仕立て／ミックスベリーのパIZZA／抹茶ムースなど
定番のローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピZZAを含め、前菜からデザートまで約60種類。

◆おすすめディナーbuffetプラン「秋の女子会プラン」

9月の平日限定で女性グループにおすすめのディナーbuffetプランをご用意。ディナーbuffetを時間無制限でご利用いただける特典のほか、ウエルカムドリンクにソムリエが厳選したオーガニックワインやシードル、栃木県産の葡萄酢を用いたオリジナルのアルコールフリードリンクの中から好きな1杯をお選びいただけます。

- 期間： 2019年9月2日(月)～9月30日(月)の平日限定
- 料金： 大人 ¥4,900
- 特典： ①ディナーbuffet時間無制限
(17:30～21:00まで、最大3時間30分)
②ウエルカムドリンク1杯付き
(オーガニックワイン赤・白・スパークリング／オーガニックシードル／栃木県産葡萄酢のオリジナルアルコールフリードリンクより1杯)



「秋の女子会プラン」イメージ写真 ▲

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。尚、「ベルテンボ」のbuffetはサービス料をいただいております。

日本料理「平川」

◆平川御膳～美と健康～

アヴォカドや豚肉、ふかひれ、梅干しなど、健康維持に役立つ食材を用いた御膳をご用意しました。

栃木県のココファームワイナリーの葡萄酢を使用したオリジナルドリンクとのセットプランもございます。

○期間： 2019年9月1日(日)～9月30日(月)

○時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)

○料金： ￥3,800 / 葡萄酢ドリンク付き ￥4,500
(サービス料・消費税含む)

○メニュー： [猪口] 湯葉 アヴォカド わさびドレッシング掛け 菊花浸し 切り干し大根胡麻和え
[御椀] ふかひれ薄葛仕立て [造り] 海の幸盛合せ [煮物] 白菜博多寄せ 茄子 里芋含め煮
[焼物] 豚肉ねぎ巻 えごま味噌焼 焼舞茸 酢取り茗荷 [揚げ物] 椎茸双身揚げ 叩き梅
[食事] 雑穀米ご飯 香の物 [デザート] 氷菓子 果実盛合せ



「平川御膳～美と健康～」イメージ写真 ▲

鉄板焼「山彦」

◆秋の美食ランチ「健美」

脂肪分が少なく柔らかい肉質の牛フィレステーキをメインにした健康志向のランチコースです。サーモンとアヴォカドのサラダはデルを効かせたソースでさっぱりと。太刀魚のソテは塩麴を使用したソースを合わせてご提供します。

○期間： 2019年9月1日(日)～10月31日(木)

○時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)

○料金： ￥5,000 (サービス料・消費税含む)

○メニュー： 信州サーモンとアヴォカド サラダ風 バゲット添え/
太刀魚のソテ 醤油と塩麴のソース/焼野菜/オーストラリア産牛フィレ 100g/ご飯 味噌椀 香の物/デザート



秋の美食ランチ「健美」イメージ写真 ▲

バー「カルーザル」

◆オリジナルカクテル「Cutie／Beauty」

バーテンダーが「美と健康」をテーマに、ハーブや食用花から作られたリキュールを用いて、2種類のオリジナルカクテルをご用意しました。

○期間： 2019年9月2日(月)～9月30日(月)
※日曜・祝日定休

○時間： 17:30～23:00 (L.O.22:45)

○料金： 各 1,500 円 (サービス料・消費税含む)

○メニュー： Cutie (写真左) / Beauty (写真右)



「オリジナルカクテル」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

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）