報道関係各位
ニュースリリース

2020 年 2 月 21 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

おかげさまで 35 年
日頃の感謝の気持ちを込めた特別企画

ホテルメトロポリタン エドモント

開業 35 周年記念 レストラン特別メニュー第一弾

【2020 年 2 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、2020 年 6 月 30 日で開業 35 周年を迎えます。これに先がけて 2020 年 3 月 1 日（日）より、日頃のご愛顧に感謝の気持ちをこめて、直営レストラン・バー（4 店舗）にて記念メニューを提供いたします。

各料理長が腕をふるった 35 周年にふさわしい「食のエドモント」ならではのメニューをお楽しみください。

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 開業 35 周年記念 レストラン特別メニュー ・・・・・・・・・・・・・・・・・

期間： 2020 年 3 月 1 日（日）～

1. 鉄板焼「山彦」	ステーキ食べ比べコース	（P2）	2. バー「カルーザル」	熟成銘酒 1985	（P2）
3. 日本料理「平川」	季節の焼物盛合せ	（P3）	4. 日本料理「平川」	５種の利き酒セット	（P3）
5. 鮨「海彦」	ディナーコース「翔雲」	（P4）	6. 鮨「海彦」	ランチコース「桐」	（ P4 ）

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」

◆ステーキ食べ比べコース

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ディナーコース。魚料理は鯛と帆立貝のソテ、または鮑の鉄板焼からお好みでお選びいただけます。

「ステーキ食べ比べコース」イメージ写真 ▲

○期間：　2020 年 3 月 1 日（日）～5 月 31 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：炙り漬け鮪と彩り野菜のサラダ　山葵ソース
鯛と帆立貝のソテ　レモンと醤油のバターソース　または　鮑の鉄板焼　生海苔の和風ソース
焼野菜
ステーキ 4 種（黒毛和牛サーロイン/黒毛和牛フィレ/アメリカ産サーロイン/オーストラリア産フィレ　各 50ｇ）
ガーリックライス　または　白飯/味噌椀/香の物
クレームダンジェ　抹茶仕立て

バー「カルーザル」

◆熟成銘酒 1985

ホテル開業と同じく、35 年の熟成を重ねたウィスキー、ブランデー、ワインをボトルでご用意いたします。

「熟成銘酒 1985」イメージ写真▲

○期間：　2020 年 4 月 1 日（水）～
※日曜・祝日定休　※数量限定

○時間：　17:30～23:00（L.O.22:45）

○メニュー及び料金：　ベンロマック 35 年　￥200,000
ポールジロー35 年　￥100,000
シャトーメイネイ 1985　￥28,000（サービス料・消費税含む）

日本料理「平川」

◆季節の焼物盛合せ

甘鯛の一夜干しやあいなめの木の芽焼、帆立貝のからすみ焼など、料理長が厳選した旬の食材を盛合せた一品です。酒の肴にも、お食事の一皿としてもお楽しみいただけます。

「季節の焼物盛合せ」イメージ写真 ▲

○期間：　2020 年 3 月 1 日（日）～5 月 31 日（日）
○時間：　17:30～21:30 (L.O.21:00)
○料金：　￥3,500（サービス料・消費税含む）

◆5 種の利き酒セット

平川の利き酒師が選りすぐった 5 種の日本酒をご用意しました。香りやコクなど味わいが異なる日本酒を少しずつお楽しみいただける利き酒セットです。

○期間：　2020 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）
○時間：　11:30～14:30（L.O.14:00）
　　17:30～21:30 (L.O.21:00)
○料金：　￥3,500（サービス料・消費税含む）
○内容：　・醸し人九平次 純米大吟醸 別誂（愛知県）
　　・三井の寿 純米吟醸 朝日（福岡県）
　　・梵 ゴールド 純米大吟醸（福井県）
　　・澤屋まつもと Ultra 純米大吟醸（京都府）
　　・〆張鶴 純 純米吟醸（新潟県）

「5 種の利き酒セット」イメージ写真 ▶

鮨「海彦」

◆ディナーコース「翔雲」

料理長おすすめの旬の魚を用いた先付やお造りをはじめ、雲丹を存分にご堪能いただける小どんぶりと、10 貫のにぎり鮨がついたボリューム満点のディナーコースです。

ディナーコース「翔雲」イメージ写真 ▲

○期間：　2020 年 3 月 1 日（日）～5 月 31 日（日）
○時間：　17:30～21:30 (L.O.21:00)
○料金：　￥10,000（サービス料・消費税含む）
○メニュー：先付／造り／炙り物と一品／にぎり鮨 5 貫／茶碗蒸し／にぎり鮨 5 貫／雲丹小どんぶり
味噌汁／デザート

◆ランチコース「桐」

にぎり鮨 5 貫と、雲丹・いくら・ネギトロの小どんぶりの両方をお楽しみいただける 35 周年記念のランチコースです。

ランチコース「桐」イメージ写真 ▲

○期間：　2020 年 3 月 1 日（日）～5 月 31 日（日）
○時間：　11:30～14:30 (L.O.14:00)
○料金：　￥4,500（サービス料・消費税含む）
○メニュー：先付／茶碗蒸し／にぎり鮨 5 貫／
小どんぶり（雲丹・いくら・ネギトロ）／
味噌汁／デザート

◎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）