

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

## 春色満開！華やかな春を味わうディナーbuffet

### ホテルメトロポリタン エドモント ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

# 春らんまんディナーbuffet

【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）のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、3月15日（日）～4月30日（木）の期間、春を彩る食材をふんだんに用いた、「春らんまんディナーbuffet」を開催いたします。

「桜香るサーモンのパイ包み焼」や「春野菜と魚介のジェノベーゼパスタ」、「仔羊肩肉の煮込み クスクス添え」をはじめ、菜の花やアスパラガス、あさりなど春ならではの食材を用いた彩り豊かな料理の数々がbuffetに並び、華やかなディナータイムを演出します。



「春らんまんディナーbuffet」イメージ写真▲

### ダイニング・カフェ「ベルテンポ」春らんまんディナーbuffet 2020 概要

- 期間 : 2020年3月15日（日）～4月30日（木）
- 時間 : 平日 17:30～21:00 / 土・日・祝日 17:00～21:00（120分制）
- 料金 : 大人 ¥5,100、シニア ¥4,400、お子様 ¥2,700
  - ★シニア・・・65歳以上 / お子様・・・4歳～小学生
  - ★フリードリンク・・・プラス ¥2,600
- メニュー例 : サーモン、そら豆、ウドのピクルス モザイク仕立て / 菜の花と筍のつぼ胡麻和え / 春野菜と彩り野菜のチーズソース / あさりと菜の花のうま塩にんにく / アスパラガスとズワイガニのピッツァ / 春野菜と魚介のジェノベーゼパスタ / 白身魚の桜蒸し オルツォット風 / 桜海老しんじょう / 桜香るサーモンのパイ包み焼 / 仔羊肩肉の煮込み クスクス添え / 山菜とあさりのチャーハン / 新玉ねぎとベーコンのスープ / にぎり寿司 / ローストビーフ等。その他、前菜からデザートまで約60種。



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

◎ご予約・お問合せ（読者） : Tel. 03-3237-1111（代表） ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで