

2020年8月18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

いよいよ再開！徹底した感染症予防対策を施した安心・安全のニューノーマルbuffet

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

新しいスタイルで楽しむ、秋の彩りいっぱいbuffet

【2020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）のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、buffetスタイルでの料理の提供を休止しておりましたが、衛生管理を徹底し、新しいスタイルで8月22日（土）よりランチbuffetを、9月1日（火）よりディナーbuffetを再開いたします。

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、スタッフのマスク着用や手洗い・うがい、手指消毒の徹底はもちろんのこと、店内のテーブルレイアウトを変更して座席間隔を確保するほか、清掃・消毒を強化するなど感染症予防対策を図って参りました。加えて、この度のbuffet再開に際し、料理の提供方法は個々盛り、または飛沫防止パネルを設けたうえで、スタッフが取り分けて直接お渡しするなど、飛沫や接触、密集を排除する新しいスタイルを導入。さらに、選べるシェフのスペシャリテをテーブルサービスでご用意するなど、料理もパワーアップした「ニューノーマルbuffet」をお届けします。



「ニューノーマルbuffet」イメージ写真▲

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 ニューノーマルbuffet 概要

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」の感染症予防対策について（P2）
2. ニューノーマル ランチbuffet（P3）
3. ニューノーマル ディナーbuffet（P4）

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」の感染症予防対策について

お客様に安心して快適にご利用いただくために、おもてなしの精神はそのままに、「密集・密接・密閉」を排除する取り組みを徹底して行い、新しい生活様式に対応したスタイルでbuffetを提供いたします。



イメージ写真▲

buffet料理の提供方法の見直し

- ・共有トングは廃止し、料理は個々に盛り付け、蓋やカバーをして提供いたします。
- ・ライブキッチンからの料理は飛沫防止パネルを設けたうえでスタッフが取り分け、出来立てを提供いたします。
- ・塩や胡椒などの調味料は個包装でご用意します。

お客様来店時の体温チェックの実施

- ・店舗入口にサーモグラフィカメラを設置し、お客様の検温を実施しております。

密集・密接回避の取り組み

- ・時間帯に応じて入店人数の制限を設定し、店内の混雑抑制を行います。
- ・店内はソーシャルディスタンスを考慮し、従来よりも座席数を減らしたゆとりあるレイアウトに変更しております。
- ・buffetラインの入口・出口を新たに設け、混雑を回避いたします。

店内換気の徹底

- ・店内は常時十分な換気を行っております。個室ご利用の際は、扉を開けてのご案内とさせていただきます。

テーブル・椅子等の消毒の実施

- ・テーブル・椅子の消毒をこまめに実施しております。
- ・テーブル上のナイフやフォークにスタッフが直接触れることのないよう、衛生手袋を着用して準備しております。
- ・各テーブルにアルコールスプレー、マスクカバーをご用意しております。

ニューノーマル ランチbuffet 8/22～

焼立てのピッツアやエドモント伝統のカレー、海老のチリソースなど多彩なbuffetをお楽しみください。
さらに「シェフのスペシャリテ丼」は、お一人様一品をお選びいただき、出来立てをスタッフがお席までお持ちします。

- 期 間 2020年8月22日(土)、23日(日)、29日(土)、30日(日) 及び
2020年9月1日(火)～11月30日(月)
- 時 間 平日 11:30～14:30 / 土日祝日 11:30～15:00 (土日祝日は90分制)

- 料 金
(サービス料及び
消費税含む)

	大人	シニア(65歳以上)	お子様(小学生)	幼児(4～6歳)
平日	¥3,300	¥2,900	¥1,800	¥1,000
土日祝	¥3,700	¥3,300	¥2,000	¥1,200

※[9～10月限定] ホームページからの予約で上記の料金より20%OFF

■ 選べる「シェフのスペシャリテ丼」のテーブルサービス (お一人様一品)

シェフのスペシャリテ丼、4品の中からお一人様一品お選びいただき、出来立てをテーブルまでお届けします。



○牛肉の網焼丼 生姜風味



○フォウグラ丼 照り焼風味



○鱈の子とノルウェーサーモンの漬け丼 柚子胡椒風味



○オニテナガ海老の天丼

■ buffetメニュー例

彩り野菜のオーブン焼 パーニャカウダソース、ラタトゥイユ、茹でいんげんのごまだれ風味、ポテトグラタン、ミックスソーセージ、
点心盛合せ、海老しんじょう、海老のチリソース、酢豚、豚バラ肉の炙り焼、タンドリーチキン、白身魚の香味焼、鴨のコンフィ
林檎のコンポートサラダ仕立て、豚肉冷しゃぶサラダ、馬肉ベーコンとオニオンのサラダ、鮮魚のテリーヌ、ローストビーフのサラダ、
鯉のタタキ、秋刀魚のマリネ、かぼちゃニョッキのサラダ ブルーチーズソース、筑前煮、ミニ稲荷、アセロラゼリー、パンナコッタなど

ニューノーマル ディナーbuffet 9/1～

ローストビーフや鶏もも肉のディアブル風、サーモンとしめじのソテ、ポルチーニときのこのクリームパスタ、窯で焼上げた熱々のピッツァなどの温製料理をはじめ、栗のパテ ド グランメール、秋野菜ときのこのマリネなどワインにも合うバラエティ豊かな秋のメニューをご用意します。さらに、鮑やイベリコ豚などを用いた特別メニュー「シェフのスペシャリテ」が4品登場。お一人様一品をお選びいただき、出来立てをテーブルへお届けします。

■ 期 間 2020年9月1日(火)～11月30日(月)

■ 時 間 17:30～21:00 (120分制)

■ 料 金
〔サービス料及び
消費税含む〕

大人	シニア(65歳以上)	お子様(小学生)	幼児(4～6歳)
¥5,600	¥4,800	¥3,000	¥2,000

※[9～10月限定] ホームページからの予約で上記の料金より20%OFF

■ 選べる「シェフのスペシャリテ」のテーブルサービス（お一人様一品）

シェフのスペシャリテ、4品の中からお一人様一品お選びいただき、出来立てをテーブルまでお届けします。



○ブイヤベース



○牛フィレ肉のグリエ 柚子ソースと
イベリコ豚の肩ロース 香草のマリネ チミチュリソース



○蝦夷鮑の蒸し焼 ラヴィゴットソースと
対馬産鮮魚のフリット オーロラソース



○セップ茸とフォワグラのパイ包み焼 プティサラダ添え

■ buffetメニュー例

鶏もも肉のディアブル風、サーモンとしめじのソテ ケッパーソース、鶏胸肉のパロティーヌ、ポルチーニときのこのクリームパスタ、きのこチーズのピッツァ、かぼちゃのドリア、豚ロース肉のグリエ ねぎ塩ソース、手羽元のオーヴン焼 黒胡椒風味、きのこ砂肝のガーリック風味、鶏もも肉のオーヴン焼 バーベキューソース、ラトウイユ、彩り野菜のオーヴン焼 バーニャカウダソース、牛もつキムチラーメン、豚肉冷しゃぶサラダ、馬肉ベーコンとオニオンのサラダ、冷製スープ、秋野菜ときのこのマリネ、鰹のタタキ 秋刀魚のマリネ、かぼちゃニョッキのサラダ ブルーチーズソース、ローストビーフ、にぎり寿司など

* 記載の金額は消費税及びサービス料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） ダイニング・カフェ「ベルテンポ」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）