報道関係各位
ニュースリリース

2020 年 10 月 8 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

今年は、新しい生活様式に合わせた”ひとり一重”のおせちも登場

ホテルメトロポリタン エドモント

エドモントのおせち料理 2021

【2020 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）では、迎春の祝膳にふさわしい、エドモント特製「おせち料理」の予約販売をいたします。

新年を華やかに彩るおせち。エドモントでは、縁起物とされる伝統的な正月料理を盛り込んだ日本料理のお重と、オマール海老や鮑、和牛のローストビーフや鴨肉など、山海の幸を贅沢に使用した西洋料理のお重をご用意しています。本年は「和洋二段重」に加えて、新しい生活様式に対応した、お取り分けの必要のない「和洋一段重」を新たにご提供します。
また、11 月 30 日（月）までのご予約でお得にお求めいただける早割キャンペーンも実施いたします。

▲「和洋二段重」イメージ写真

「和洋二段重 小」イメージ写真 ▲

「和洋一段重」イメージ写真 ▲

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・エドモントのおせち料理 2021・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

○予約受付　2020 年 12 月 20 日（日）まで　（※定数に達し次第、締め切りとなります。）

○お引渡し　ご来店の場合
2020 年 12 月 31 日（木）10:00～19:30　パティスリー エドモントにて
宅配サービスの場合　送料￥1,540
お届け日　2020 年 12 月 31 日（木）（※お届け時間の指定は承ることができません。）
[配送対象エリア 東京・埼玉・千葉・神奈川・茨城・栃木・群馬]

○販売商品　全 3 種（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）

エドモントのおせち料理 2021 商品紹介

○和洋二段重　　￥45,000（早割：11/30 までの予約￥38,500）　※4～5 名様用 [24.2cm×24.2cm]

【一の重・日本料理（全 30 品）】
黒豆、数の子酒粕味噌漬け、カシューナッツ田作り、玉子カステラ、子持ち鮎、蛸柔やか煮、鰤照焼、キングサーモン麹焼、銀鱈西京焼、松笠床節、里芋、手網蒟蒻、松笠慈姑、桜海老信田巻、絹さや、ずわい蟹紅白なます、たらこ昆布巻、栗きんとん、鰻八幡巻、海老艶煮、胡桃鶏松風、菊花蕪、むかご真丈、烏賊雲丹焼、梅人参、椎茸、蓮根、竹の子、はじかみ、柿市松

【二の重・西洋料理（全 14 品）】
活オマール海老と稚鮑のサラダ、タコとツブ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスモーク、スモークサーモン、各種野菜のピクルス、豚足と牛タン塩漬けのアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、フォワグラのテリーヌ　コーヒー風味、タルトオニオン、テリーヌ　ド　ポーク、アッシェパルマンティエ、穴子と茄子のテリーヌ、ズワイガニのサラダ　キャヴィア添え

○和洋二段重 小　￥18,000（早割：11/30 までの予約￥15,800）　※2 名様用 [13.5cm×13.5cm]

【一の重・日本料理（全 20 品）】
黒豆、数の子酒粕味噌漬け、銀鱈西京焼、海老艶煮、松笠床節、菊花蕪、里芋、公魚蓮根巻、松笠慈姑、鰤照焼、絹さや、子持ち鮎、たらこ昆布巻、玉子カステラ、鰻八幡巻、胡桃鶏松風、竹の子、椎茸、梅人参、はじかみ

【二の重・西洋料理（全 11 品）】
活オマール海老と稚鮑のサラダ、タコとツブ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスモーク、スモークサーモン、野菜のピクルス、豚足と牛タン塩漬けのアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、タルトオニオン、テリーヌ ド ポーク、穴子と茄子のテリーヌ

NEW

○和洋一段重　　￥10,000（早割：11/30 までの予約￥8,800）　※1 名様用 [13.5cm×13.5cm]

新しい生活様式に対応した一人前おせち。一段重の中に和洋おせちを華やかに盛り付けました。ひとりで迎える新年にはもちろん、取り分けが必要ないのでひとり一重ずつお召し上がりいただいたり、また来客時のおもてなしにも最適です。

【一の重・日本料理（全 20 品）】
黒豆、数の子酒粕味噌漬け、銀鱈西京焼、海老艶煮、松笠床節、菊花蕪、里芋、公魚蓮根巻、松笠慈姑、鰤照焼、絹さや、子持ち鮎、たらこ昆布巻、玉子カステラ、鰻八幡巻、胡桃鶏松風、竹の子、椎茸、梅人参、はじかみ

【二の重・西洋料理（全 11 品）】
活オマール海老と稚鮑のサラダ、タコとツブ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスモーク、スモークサーモン、コルニッション、豚足と牛タン塩漬けのアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、タルトオニオン、テリーヌ ド ポーク、穴子と茄子のテリーヌ

※宅配サービスをご利用の場合は、二段単位で承ります。

※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。

◎ご予約・お問合せ（読者）：　Tel. 03-3237-1111（代表）　パティスリー　エドモント　まで
ホテルホームページ　https://edmont.metropolitan.jp/

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）