

秋しか味わえない"栗"スイーツ&栗料理をお好きなだけ 1 日限定「栗好きスイーツbuffet」を開催

日本一の栗の産地 茨城県・笠間のブランド和栗を用いたスイーツ&料理が勢揃い

【2021 年 9 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、秋の特別企画として「栗好きスイーツbuffet」を 2021 年 10 月 10 日（日）に宴会場にて開催します。

栗の生産量日本一の茨城県が誇るブランド和栗「笠間の栗」を贅沢に用いた、ケーキや和菓子、グラスデザート、シェイクなどのスイーツをはじめ、「甘くない」食事メニューなど、栗づくしのスイーツ&料理をお楽しみいただける 1 日限定の特別企画。総料理長の岩崎均がクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長を務めていた際に東日本の沿線各地の食材探して出会った、笠間産のジャンボ椎茸や舞茸などの料理も登場し、お腹いっぱい秋の味覚をご堪能いただけます。



- 日程： 2021 年 10 月 10 日（日） 第一部 11:30～13:00 / 第二部 14:30～16:00
- 会場： ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場「万里」（本館 2 階）
- 料金： 大人（中学生以上）¥6,500 / 小学生 ¥4,500 / 幼児（4 歳～6 歳）¥3,300 ※税サ込
*ソフトドリンク含む *JR ホテルメンバーズ会員優待 各 ¥300 割引（1 会員でグループ全員優待適用）
- お申込み： TEL. 03-3237-1101（宴会予約 直通） ※10/5（火）までの事前申込み制
Web サイト <https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/marronsweetsbuffet.html>

*グループごとに 1 テーブル（相席なし）、ソーシャルディスタンスを確保した席配置で、感染症対策を徹底して実施します。

「栗好きスイーツbuffet」



■ ブランド和栗「笠間の栗」をふんだんに用いたスイーツ

栗のガトー ムース仕立て／栗のプリン ソースキャラメル／栗とほうじ茶のやわらかいロールケーキ
栗のタルト アーモンド風味／モンブラン／栗のパウンドケーキ／ショコラと栗のヴェリーヌ／プラリネと栗のヴェリーヌ
栗のシュークリーム／栗のミルクシェイク／栗のおはぎ／栗の水まんじゅう など

■ 笠間の栗や旬の食材を用いた"甘くない"料理

栗とベーコンのキッシュ／ほうれん草とベーコン 栗のグラタン
豚バラとキャベツ 栗の煮込み／ジャンボ椎茸カレー
栗の土鍋ご飯／舞茸の天麩羅 など

■ 栗そのものの旨味を凝縮した「焼き栗」

専用の圧力釜で蒸し焼きした焼き栗もご提供。ほくほくと香ばしい、
栗本来の凝縮した甘みをお楽しみいただけます。



■ 笠間の美味しいもの物産コーナーも

茨城県笠間の焼き栗や栗の菓子・加工品のほか、舞茸や椎茸、自然薯などを販売します。

ホテルメトロポリタン エドモント 総料理長 いわさきひとし 岩崎均 プロフィール

ホテルメトロポリタン エドモントへ入社後、宴会調理、フレンチレストランでの研鑽を経て、2007 年ホテルメトロポリタン丸の内開業とともに料理長に就任。2008 年「北海道洞爺湖サミット」晩餐会に料理スタッフとして参加。2012 年フランスの星付きレストランにて研修。2015 年クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長に就任し（現在は料理監修者に就任）、列車の運行準備の段階から携わり、東日本の沿線各地の食材を中心として全ての料理をプロデュースする。2017 年よりホテルメトロポリタン エドモント総料理長を務める。



◎お問合せ（読者）：宴会予約 TEL. 03-3237-1101（直通）

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）