

## 水と緑豊かな大地で育まれた旬のうまいもの大集合

ホテルメトロポリタン エドモント

# 秋の食彩「茨城フェア」開催

【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、2021年10月1日（金）から11月15日（月）までの期間、茨城県の食材を用いた「茨城フェア」を直営レストラン5店舗で開催いたします。

茨城県の県土に占める耕地面積の割合は26.8%\*で長年全国第1位となっており、広大な土地と首都圏に近いという恵まれた環境によって、農業が盛んな地域です。日本一の収穫量を誇る笠間の栗をはじめ、銘柄牛の「常陸牛」、北海道に次ぐ第2位の収穫量の「常陸秋そば」、全国特種鶏味の品評会で優勝した「奥久慈しゃも」など、豊かな風土から生み出される良質な食材を使って、旬を迎えた秋のおいしい味覚を集めた料理やスイーツをご用意しました。各レストランのシェフが表現する、目にもおいしい秋を味わえる特別メニューを提供いたします。

\*2020年7月15日時点 算出方法：耕地面積÷総面積

※茨城県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※茨城県産以外の食材も使用しています。



秋の食彩「茨城フェア」イメージ写真▲

### ..... 秋の食彩 茨城フェア 概要 .....

期間： 2021年10月1日（金）～11月15日（月）

- |                     |                 |                 |                   |
|---------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 1. 日本料理「平川」         | 会席「平川」(P2)      | 2. 鉄板焼「山彦」      | 茨城フェア食べ比べコース (P3) |
| 3. 鮭「海彦」            | 炙り常陸牛中巻 (P3)    | 4. パティスリー エドモント | 和栗のスイーツ各種 (P3)    |
| 5. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーbuffet (P4) |                 |                   |

## 日本料理「平川」

### ◆会席「平川」

旬のかますを、大人のこぶし程の大きさになるジャンボ椎茸で贅沢に挟んで旨味をとじ込んだ焼物をはじめ、香りや味わいが強く蕎麦職人から評価の高い常陸秋そば、奥久慈しゃもや霞ヶ浦手長海老など、一品ごとに茨城県産食材を取り入れた彩り豊かな会席です。



会席「平川」イメージ写真 ▲

○時間：17:30～21:30 (L.O.20:30)

○料金：¥11,500 (サービス料・消費税含む)

○メニュー：

かますとジャンボ椎茸の挟み焼／奥久慈しゃも松風／霞ヶ浦手長海老唐揚げ／高萩ほおずき蜜煮／炙り常陸牛／常陸秋そば  
焼茄子の香味味噌掛け／ひぬまやまとじみ真丈／鹿島蛸／笠間自然薯湯葉茶巾／笠間の薩摩芋煎餅

### ◆特別純米酒「結ゆい (むすびゆい)」(茨城県結城市)

透明感のある甘味を持つ、やわらかく滑らかな酒質で、力強い赤磐雄町米の旨味や心地良いコクを感じられる一品。

グラス ¥1,100 / 一合 ¥1,950 / 一升瓶 ¥7,800



特別純米酒「結ゆい」イメージ写真 ▲

## 鉄板焼「山彦」

### ◆茨城フェア食べ比べコース

厳選された飼料と快適な飼育環境が生む極上の霜降りが、口の中で溶けていく食感を楽しめる「常陸牛」のサーロインや、茨城県産の黒毛和牛を食べ比べできるコースです。

- 時間 : 17:30～21:30 (L.O.20:30)
- 料金 : ￥16,500 (サービス料・消費税含む)
- メニュー : 鴨のマリネ  
鮑の鉄板焼  
または 平目と帆立貝のソテ  
焼野菜  
常陸牛サーロイン  
茨城県産黒毛和牛フィレ  
笠間栗のクレープ



「茨城フェア食べ比べコース」イメージ写真 ▲

## 鮓「海彦」

### ◆炙り常陸牛中巻

香ばしく炙った常陸牛を贅沢に使用した、柔らかな肉質ながら食べ応えもある巻き鮓です。

- 時間 : ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)  
ディナー 17:30～21:30 (L.O.20:30)
- 料金 : ￥2,400 (サービス料・消費税含む)



「炙り常陸牛中巻」イメージ写真 ▲

## パティスリー エドモント

### ◆和栗のスイーツ各種

ほっくりと濃厚な味わいの茨城県の栗を用いたケーキや焼菓子など、秋のスイーツをラインナップしています。



「和栗のスイーツ各種」イメージ写真 ▲

- 時間 : 10:00～19:00
- 商品 : ① ロール オ マロン ￥2,300 (消費税含む)  
② 和栗のモンブラン ￥750 (消費税含む)  
③ パウンド WAGURI ￥1,600 (消費税含む)

## ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

### ◆ディナーbuffet ～茨城フェア～

丹精こめて育てられた良質な脂の甘みが自慢の美明豚をはじめ、あじわい鶏や椎茸、蓮根など、茨城県産の秋の味覚が揃いました。窯で焼き上げるピッツアやエドモント伝統のカレー、人気のローストビーフなど、前菜からデザートまで約 60 種類もの豊富なメニューが並びます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

○時間： 平日 17:30～21:00

土日祝 17:00～21:00 ※120 分制

○料金： お一人様 ¥ 5,600 / シニア(65 歳以上) ¥ 4,800 / お子様(小学生) ¥ 3,000

幼児 (4～6 歳) ¥ 2,000

### ○メニュー例

茨城あじわい鶏と彩り野菜の和風ジュレ / 茨城県産しいたけ入り パテドカンパーニュ / 豆乳とかぼちゃのブラマンジェ  
茨城県産ピーマンのクリームチーズ ミラノサラミのファルス / 茨城県産蓮根と野菜の甘酢漬け柚子風味  
つくば鶏のジャークチキン / 美明豚の肩ロース / 魚のソテー 野菜ソース サルピコン サフラン風味  
タコのガリシア風 / しし鍋 / カニ入りつみれの柚子あんかけ / 納豆とこらとベーコンのチャーハン  
その他、伝統のエドモントカレー、人気のローストビーフ、ピッツア、にぎり寿司など約 60 種

※感染症対策として、飛沫防止パネル、テーブル・座席のゆとりのある配置、接触が多い箇所の消毒の強化をしています。

※感染の拡大状況により休業や営業時間が変更になる場合がございます。

◎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）