



聖夜の特別なひとときを、ライブ感あふれる鉄板焼カウンターで。  
厳選食材を堪能するクリスマス

## 鉄板焼で味わうクリスマスディナーコース

【2021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）の鉄板焼「山彦」では、12月22日（水）～12月25日（土）までの4日間、2つのクリスマスディナーコースをご用意します。

オードブルで幕を開け、目の前の鉄板で焼き上げる新鮮な魚介類や黒毛和牛のステーキなどをご堪能いただけるクリスマス特別コースです。シックで落ち着いた雰囲気の中、厳選した食材を用いてダイナミックに繰り広げられるシェフの技で、大切な人と過ごすクリスマスタイムを演出いたします。



鉄板焼「山彦」クリスマスディナーコース／イメージ写真 ▲

### .....鉄板焼「山彦」クリスマスディナーコース 概要.....

- 期間 : 2021年12月22日（水）～12月25日（土） ※要予約
- 時間 : 17:00～21:30 (L.O.21:00)
- コース : ・煌 -きらめき- ¥18,000  
・耀 -かがやき- ¥15,000

(詳細は次ページをご参照ください。)

## 鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース

### ・煌 -きらめき- ￥18,000

たらば蟹にフォワグラのソテ、白ワイン仕立てのクリームソースで味わう伊勢海老、黒毛和牛の鉄板焼をご堪能いただける贅を極めた全7品のコースです。



#### [メニュー内容]

焼たらば蟹 酢橘添え / フォワグラのソテ パルサミソース / 伊勢海老の鉄板焼 白ワインクリームソース / 焼野菜 / 黒毛和牛サーロイン 100g または ファイル 100g / ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物 / スノーボールのチョコレートムース / コーヒー または 紅茶

### ・耀 -かがやき- ￥15,000

新鮮な活鮑の鉄板焼と黒毛和牛のステーキが味わえる充実のコースです。

#### [メニュー内容]

ふぐと帆立貝のマリネ 柚子の香り  
鮑の鉄板焼 塩麴と醤油バターソース  
焼野菜  
黒毛和牛サーロイン 100g または ファイル 100g  
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物  
クリスマス タルトタン  
コーヒー または 紅茶



※記載の金額はサービス料および消費税を含めた総額表示です。

◎ご予約・お問合せ（読者）： 鉄板焼「山彦」 Tel. 03-3237-1162（直通）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）