



食の宝庫・茨城の多彩な食材を味わうひとときを。

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

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、2022 年 10 月 1 日(土)から 11 月 13 日(日)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 6 店舗で開催いたします。

ほどよいサシと旨味の強い三元豚「常陸の輝き」や、甘みとコクが際立つ「あじわい鶏」、常陸牛、鹿島灘はまぐり、メヒカリ、ジャンボ椎茸、いばらき米の極み頂上コンテスト最優秀賞受賞米「ゆうだい 21」など、県産食材を用いた料理から、日本一の栗産地 茨城県笠間の栗を贅沢に使用したスイーツまで、茨城県の豊富な食材を味わえるフェア。“食”のエドモントのレストランシェフが贈る味覚の秋ならではの料理をご用意いたします。

また、フェア期間中のホテルロビーに、球根生産全国 1 位を誇る「グラジオラス」の生花や、『いばらきデザインセレクション 2021』に選定された「常陸錫器」などを展示いたします。

※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： 2022 年 10 月 1 日(土)～11 月 13 日(日)

- | | | | |
|-----------------|----------------------|---------------------|-----------------|
| 1. 日本料理「平川」 | 会席「平川」(P2) | 2. ダイニング・カフェ「ベルデンボ」 | ディナーブッフェ (P3) |
| 3. パティスリー エドモント | 和菓のスイーツ各種 (P3) | 4. 鮎「海彦」 | ディナーコース「淡月」(P4) |
| 5. 鉄板焼「山彦」 | ステーキ 3 種食べ比べコース (P4) | 6. バー「カルーザル」 | プレシャスアワー (P4) |

Web サイト： <https://edmont.metropolitan.jp/topics/ibarakifair2022.html>

日本料理「平川」

◆会席「平川」

茨城県の銘柄豚「常陸の輝き」で野菜やチーズを巻いて素材の旨味をとり込んだ包み揚げ、常陸牛とジャンボ椎茸の焼物、笠間の栗を用いたデザートまで、茨城県の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.20:00)

○料 金 : ￥12,000 (サービス料・消費税含む)

○メニュー : 自然薯豆腐 ひぬまやまとしじみ酒粕マヨネーズ和え／鰹叩き 香味味噌掛け／鹿島灘はまぐり 萩真丈／海の幸盛合せ／
常陸牛 ジャンボ椎茸挟み焼／白身れんこん蒸し／常陸の輝き豚包み揚げ／常陸秋そば／栗 あんこ求肥巻／

◆浦里 純米吟醸 ひたち錦 火入れ (茨城県つくば市)

南部杜氏首席の栄誉を、史上最年少で受賞した6代目蔵元が、酒米、水、麴、酵母まで、オール茨城県産で醸したこだわりの地酒。爽やかな香りと甘さ、さらりとした口当たりをお楽しみいただけます。茨城発の錫器ブランド「常陸錫器」で提供いたします。

○料 金 : グラス ￥1,100 / 一合 ￥2,100 / 四合瓶 ￥8,400
(サービス料・消費税含む)

純米吟醸「浦里」イメージ写真 ▶



◆茨城メロンサイダー

鉾田市産メロン果汁を使用したサイダーです。

ふたを開けるとさわやかなメロンの香りが漂い、品のある甘さと炭酸が絶妙なバランスで絡み合います。

○料 金 : 240ml ￥900 (サービス料・消費税含む)

○店 舗 : 日本料理「平川」、ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

「茨城メロンサイダー」イメージ写真 ▶



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーbuffet ～茨城フェア～

あじわい鶏の塩麹マリネのヴァプールや、れんこんとチョリソーのドフィノワ、コシヒカ리의リゾットコロッケ、ドライ納豆のサラダ、ベビー帆立と秋野菜の南蛮漬け、窯で焼き上げる椎茸と牛肉のピッツァなど、茨城の食材を用いたバラエティ豊かなメニューをご用意しました。そのほか定番人気のローストビーフやにぎり寿司、エドモント伝統のカレーなど前菜からデザートまで約 60 種類の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 ¥ 6,000 / シニア(65 歳以上) ¥ 5,200 / お子様(小学生) ¥ 3,200
幼児 (4～6 歳) ¥ 2,000 ※サービス料・消費税含む

○メニュー : 茨城県産の豚のグリル、チキンのグリル、椎茸と牛肉のピッツァ、ドライ納豆のサラダ、ベビー帆立と秋野菜の南蛮漬け、茨城県産れんこん 椎茸 人参のアチャール、茨城県産あじわい鶏の塩麹マリネのヴァプール ピリ辛ナムル風、茨城県産れんこんとチョリソーのドフィノワ、茨城県産コシヒカ리의リゾットコロッケ トマトソースなど約 60 種類

パティスリー エドモント

◆和栗のスイーツ各種

日本一の栗の産地、笠間の栗をふんだんに使用したケーキや焼菓子などをラインナップしています。

○時 間 : 10:00～19:00

○メニュー : タルト オ マロン ¥ 3,000
パウンド WAGURI ¥ 1,750
和栗のモンブラン ¥ 780
和栗のプリン ¥ 520
和栗のフィナンシェ ¥ 250
(消費税含む)



「和栗のスイーツ各種」イメージ写真 ▲

鮨「海彦」

◆ディナーコース「淡月」

脂がのって身はふっくらと柔らかい「メヒカリの一夜干し」や、「鹿島灘はまぐり」をはじめとしたにぎり鮨 11 貫などを堪能できる会席仕立てのコースです。

- 時 間 : 17:30～21:30 (L.O.20:00)
- 料 金 : ￥14,500 (サービス料・消費税含む)
- メニュー : 先付／刺身を含むおつまみ物／
吸物代り／酒肴／本日の一品／
おまかせにぎり鮨 11 貫／
カステラ玉子焼／味噌椀／デザート



「淡月」イメージ写真 ▲

鉄板焼「山彦」

◆ステーキ 3 種食べ比べコース

赤身と脂身のバランスの良い茨城県産黒毛和牛サーロインと、黒毛和牛フィレ、オーストラリア産フィレの 3 種を食べ比べできる全 6 品のコースです。

- 時 間 : 17:30～21:30 (L.O.20:00)
- 料 金 : ￥15,500 (サービス料・消費税含む)
- メニュー : 合鴨のマリネ／鮑の鉄板焼 きのごソース または
平目と帆立貝のソテ 麺と醤油のソース／
焼野菜／茨城県産黒毛和牛サーロイン 50g、
黒毛和牛フィレ 50g、オーストラリア産フィレ 70g／
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／
洋梨のムース キャラメルアイス添え



「ステーキ 3 種食べ比べコース」イメージ写真 ▲

バー「カルーザル」

◆Precious Hour -プレシャスアワー-

17:30～20:30 までにご来店された方限定で
お好きなドリンク 3 杯と、5 種のフードメニューから
お好みの 1 品をお選びいただけるお得なプラン。

- 時 間 : 17:30～20:30
- 料 金 : ￥5,000 (サービス料・消費税含む)
- フード : オードブル 3 種盛り合わせ
オニテナガ海老と茨城県産れんこんのガーリックシュリンプ
牛肉と茨城県産椎茸のきのこクリームソースピッツァ
茨城県産野菜を使った秋野菜の饗宴 など



「プレシャスアワー」イメージ写真 ▲

◎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）