報道関係各位
ニュースリリース

2022 年 10 月 21 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

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

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（木）～12 月 25 日（日）までの 4 日間限定で、2 つのクリスマスディナーコースをご用意します。

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、スペシャルデザート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 ： 2022 年 12 月 22 日（木）～12 月 25 日（日） ※要予約
○ 時間 ： 17:00～21:30（※12 月 22 日は 17:30～21:30）
○ コース ： ・煌 -きらめき- ￥20,000
・耀 -かがやき- ￥17,000

（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）

鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース

・煌 -きらめき- ￥20,000

新鮮な切り身を鉄板でさっと焼き上げた焼きふぐや、アメリケーヌソースとヴァンブランソースの 2 種のソースで味わう伊勢海老、メインのステーキには黒毛和牛サーロインまたはシャトーブリアンをお選びいただける、贅を極めた全 7 品のコースです。

[メニュー内容]
焼きふぐのすだち添え／フォワグラのソテ バルサミコソース／伊勢海老の鉄板焼 2 種のソース／焼野菜／
黒毛和牛サーロイン 100ｇ または シャトーブリアン 100ｇ／ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／
バニラムースと 3 種のベリー マカロン仕立て／コーヒー または 紅茶

・耀 -かがやき- ￥17,000

華やかなオードヴルに、新鮮な活鮑の鉄板焼、
黒毛和牛ステーキが味わえる充実のコースです。

[メニュー内容]
帆立貝とまぐろのタルタル仕立て
鮑の鉄板焼 雪山仕立て
焼野菜
黒毛和牛サーロイン 100ｇ
または シャトーブリアン 100ｇ
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
バニラとショコラのムース ジャージー牛乳アイス添え
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。※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

◎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）