

心ときめく、いちごシーズン到来！
魅惑のスイーツはもちろん、いちごを使ったピッツアや魚料理などユニークなメニューも
ホテルメトロポリタン エドモント

いちごのメニューが続々登場

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、2023 年 1 月 1 日（日・祝）から 2 月 28 日（火）までの期間、旬を迎えるいちごを使ったスイーツや料理などバラエティに富んだメニューを直営レストラン・バー 4 店舗で提供いたします。

パティスリーエドモントでは、国産いちごをたっぷり使ったタルトをはじめとしたケーキやパンを販売。ダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、スイーツはもちろんのこと、いちごを用いたサラダやピッツア、冷製スープに魚料理などのひと味違った料理も堪能できる「ディナーブッフェ〜ストロベリーシーズン〜」を開催します。その他にも、バー「カルーザル」のバーテンダーによるフレッシュいちごを使用したオリジナルカクテルなど、甘酸っぱくみずみずしい旬のいちごの魅力を余すことなくお楽しみいただけるメニューの数々をご用意します。



いちごのプロモーション

- | | | | |
|---------------------|----------------|---------------------|---------------|
| 1. パティスリー エドモント | いちごのスイーツ (P2) | 2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーブッフェ (P3) |
| 3. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | おすすめドリンク (P3) | 4. バー「カルーザル」 | いちごのカクテル (P4) |
| 5. 鉄板焼「山彦」 | ディナーコース極味 (P4) | | |

Web サイト：https://edmont.metropolitan.jp/topics/strawberry_promotion.html

パティスリー エドモント

◇いちごのスイーツ（テイクアウト）

旬の甘酸っぱいいちごを使った、華やかで可愛いスイーツを取り揃えました。手土産にも自分へのご褒美にもおすすめの春の香りをを感じるケーキやパンをお楽しみいただけます。

■期 間：2023年1月1日(日・祝)～2月28日(火)

■時 間：10:00～19:00



いちごのスイーツ／イメージ写真▲

A) いちごのタルト [ホールケーキ] 5号(15cm) ¥4,600(消費税含む)より
バターとアーモンドのタルト生地の上にカスタードクリームを敷き詰め、ジューシーな国産いちごをこぼれんばかりに盛り付けた贅沢なタルトです。(※2日前までに要予約)

B) いちごのロールケーキ 1本(約15cm) ¥2,400 / 1ピース ¥540(消費税含む)
卵たっぷりのしっとり軽い食感のスポンジ生地で、国産いちごとチェリーの風味を効かせた濃厚な生クリームを包みました。

C) シャロットフリーズ ¥680(消費税含む)
バニラ風味のパバロアといちごのムース、自家製のいちごマーマレードを3層に仕立て、サクサクとした食感のビスキュイを合わせました。

D) いちごミルクー ¥280(消費税含む)
練乳入りのバタークリームに濃縮したいちごのピューレを混ぜ合わせたミルクーなクリームをサンドし、いちごのフォンダンで仕上げた香り高いスティックパンです。



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◇ディナーbuffet ～ストロベリーシーズン～

ショートケーキやジュレ、タルトなどのいちごスイーツのみならず、いちごとチキンのピッツアや白身魚のいちごクルート焼、いちごとアヴォカドのガスパチョ、3種のベリーとほうれん草のサラダなど、いちごを使ったシェフ考案のユニークなオリジナル料理の数々がbuffet台に並びます。さらに、人気のローストビーフや職人が目の前で握る寿司など約60種類の多彩なメニューをお楽しみいただけます。



- 期 間： 2023年1月16日(月)～2月28日(火)
- 時 間： 17:30～21:00 (土・日・祝日は17:00～) ※120分制
- 料 金： 大人 ¥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
★フリードリンク プラス ¥2,800
[ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテル、ソフトドリンク]
※サービス料・消費税含む

◇おすすめドリンク

ポンパドール ストロベリースパークリングワイン

しっかりとした味わいのロゼスパークリングワインをベースに、いちごの優しく甘い香りと風味を加えた、軽やかな飲み口が魅力の一本です。

- 期 間： 2023年1月16日(月)～2月28日(火)
- 時 間： 11:30～21:00
- 料 金： グラス ¥1,000 / ボトル ¥5,800
(サービス料・消費税含む)



バー「カルーザル」

◇いちごのカクテル

バーテンダーが新たに創作したフレッシュいちごを使った2種のオリジナルカクテルをご用意しました。

写真左) フローズンストロベリーダイキリ
爽やかないちごのフローズンダイキリにまろやかなココナツの風味を効かせた一杯です。

写真右) Destiny - デスティニー -
紅茶リキュールとフランボワーズリキュールにフレッシュいちごを合わせた甘酸っぱいカクテルです。

- 期 間 : 2023年1月11日(水)～2月28日(火)
※日曜・祝日定休
- 時 間 : 17:30～23:00 (L.O.22:30)
- 料 金 : 各 ¥2,000 (サービス料・消費税含む)



鉄板焼「山彦」

◇ディナーコース極味

伊勢海老やあんこう、黒毛和牛など贅を尽くした食材をご堪能いただけるディナーコース。コースの最後には、いちごを使ったパティシエ特製のスペシャルデザートをご用意します。

- 期 間 : 2023年1月4日(水)～2月28日(火)
- 時 間 : 17:30～21:30 (L.O.20:00)
- 料 金 : ¥18,000 (サービス料・消費税含む)



※メニュー内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。※今後の状況により、営業時間や定休日、営業内容が変更になる場合がございます。

ハッシュタグキャンペーン

ホテルで提供するいちごを使ったメニューとともに指定のハッシュタグをつけて投稿していただいた方の中から抽選で6名様に、ホテルの宿泊券やレストラン利用券をプレゼントいたします。

- 応募期間 : 2023年1月1日(日・祝)～2月28日(火)
- 応募方法 : ハッシュタグ「#いちごもいっぱいedmont」をつけて、Instagram または Twitter に投稿
※何度でも応募可能

https://edmont.metropolitan.jp/topics/strawberry_promotion.html

○お問合せ(読者) : 電話 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)