



ワインにぴったり！イタリア、スペイン、ギリシャなど地中海沿岸諸国の料理を満喫

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

地中海ディナーbuffetを開催

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）のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、2023年5月15日（月）～6月30日（金）の期間、地中海沿岸の国々のバラエティ豊かな料理をお楽しみいただける「地中海ディナーbuffet」を開催いたします。

ギリシャを代表する世界最古のチーズと言われるフェタチーズを用いたピッツアや、美食の国として名高いモナコの伝統料理で鱈をトマトソースで煮込んだ「ストカフィ」をはじめ、スペイン産生ハム原木のカッティングサービスやパルミジャーノ・レッジャーノチーズを目の前で絡めて仕上げる香り豊かなパスタなど、ライブパフォーマンスメニューも充実の多彩なbuffetをご用意いたします。



「地中海ディナーbuffet」イメージ写真▲

- 期 間：2023年5月15日（月）～6月30日（金）
- 時 間：平日 17:30～21:00 / 土・日 17:00～21:00（120分制）
- 料 金：大人 ¥6,500 / シニア（65歳以上） ¥5,700 /
お子様（小学生） ¥3,500 / 幼児（4～6歳） ¥2,300
★フリードリンク・・・プラス ¥3,000
【ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテル】

※記載の金額はサービス料及び消費税を含めた総額表示です。



- メニュー例：フェタチーズのピッツア（ギリシャ） / ストカフィ（モナコ） / イベリコチョリソー（スペイン） / 地中海風魚介のマリネ（イタリア） / パルミジャーノ・レッジャーノチーズのパスタ レモンクリーム風味（イタリア） / そばの実・キノア・イベリコベーコンのタブレ カタロニアソース（スペイン） / ヨーグルトのタルト（ギリシャ） / エスカベッシュ（フランス） / 焼野菜のデュカスパイスマリネ（エジプト） / フォレノワール（フランス） / パンナコッタ アプリコットソース（イタリア）
その他、人気のローストビーフやにぎり寿司など、前菜からデザートまで約60種。

- Web サイト：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/mediterranean_buffet.html

◎ご予約・お問合せ（読者）：Tel. 03-3237-7114 ダイニング・カフェ「ベルテンポ」