



ホテルで過ごす贅沢な秋時間。秋のごちそうを、buffetスタイルで

1日限定のイベント「栗と秋の調べ」を開催

日本一の栗の産地 茨城県・笠間のブランド和栗を用いた料理&スイーツが勢揃い

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、秋に食べ頃を迎える旬の食材「栗」をメインにした様々なごちそうが勢揃いする特別イベント「栗と秋の調べ」を2023年10月22日（日）に宴会場にて開催します。

日本一の栗産地、茨城県が誇るブランド和栗「笠間の栗」を贅沢に用いて、王道のモンブランを含むケーキや和菓子などのスイーツをはじめ、ローストポークの揚げ栗添えや栗の冷製カルボナーラなど、栗づくしの料理やスイーツをお楽しみいただける1日限定のイベントです。

総料理長の岩崎均がクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長を務めていた頃に東日本の沿線各地の食材探しで出会った、笠間産のジャンボ椎茸や舞茸などの料理も登場し、お腹いっぱい秋の味覚をご堪能いただけます。



▲「栗と秋の調べ」イメージ写真

- 日程：2023年10月22日(日) 第一部 11:30～13:00 / 第二部 15:00～16:30
- 会場：ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場
- 料金：大人 ¥9,000 / お子様(4～12歳) ¥4,500 ※3歳以下無料
(税サ込) ※2名様より承ります
フリードリンク付き（ビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンクなど）
- お申込み：TEL. 03-3237-1101（宴会予約 直通）※事前予約制・9月8日(金)12:00より受付開始
Web サイト <https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/marronevent.html>

「栗と秋の調べ」メニュー

■ メニュー内容

【お一人様 1 皿】ローストビーフ／モンブラン／栗のマウンテン

ローストポークの揚げ栗添え／栗のスープ カプチーノ仕立て／栗の冷製カルボナーラ／栗のキッシュ／ジャンボ椎茸の香草パン粉焼／土鍋栗ご飯／舞茸天麩羅／栗のプリン／栗のパウンドケーキ／栗のロールケーキ など



■ 栗そのものの旨味を凝縮した「焼き栗」の実演も

専用の電気圧力釜で蒸し焼きした焼き栗を会場内にて実演いたします。ほくほくと香ばしい、栗本来の味わいをお楽しみいただけます。

■ 嬉しいお土産付き

関東最古の焼物の里「笠間」より、寛政 8 年開窯の「製陶ふくだ」制作“栗の小皿”をお一人様に一つプレゼントします。

■ 笠間の美味しいもの物産コーナーも

茨城県笠間の栗の菓子・加工品のほか、舞茸や椎茸などの農産物を販売します。



▲「焼き栗の実演」イメージ



▲笠間焼「栗の小皿(お土産)」イメージ



▲「物産コーナー」イメージ

ホテルメトロポリタン エドモント いわさきひとし 総料理長 岩崎均 プロフィール

ホテルメトロポリタン エドモントへ入社後、宴会調理、フレンチレストランでの研鑽を経て、2007 年ホテルメトロポリタン丸の内開業とともに料理長に就任。2008 年「北海道洞爺湖サミット」晩餐会に料理スタッフとして参加。2012 年フランスの星付きレストランにて研修。2015 年クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長に就任し（現在は料理監修者を務める）、列車の運行準備の段階から携わり、東日本の沿線各地の食材を中心として全ての料理をプロデュースする。2017 年よりホテルメトロポリタン エドモント総料理長を務める。



◎お問合せ（読者）：宴会予約 TEL. 03-3237-1101（直通）

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）