

迎春の祝膳にふさわしい贅を尽くしたエドモントのおせち。

ホテルメトロポリタン エドモント

エドモントのおせち料理 2024

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、迎春の祝膳にふさわしい、エドモント特製「おせち料理」の予約販売を 10 月 1 日（日）より開始いたします。

新年を華やかに彩るおせち。縁起物とされる伝統的な正月料理を盛り込んだ日本料理と、オマール海老やたらば蟹、フォワグラ、黒毛和牛など、山海の幸を贅沢に使用した西洋料理をご用意します。

4～5 名様用の「和洋二段重」と 2～3 名様用の「和洋二段重 小」の 2 種類をラインナップ。11 月 30 日（木）までのご予約でお得にお求めいただける早割キャンペーンも実施いたします。



エドモントのおせち料理／イメージ写真 ▲

エドモントのおせち料理 2024

- 予約受付 2023 年 10 月 1 日（日）～ 12 月 17 日（日） ※定数に達し次第、締め切りとなります。
- お引渡し ご来店
2023 年 12 月 31 日（日）10:00～19:00 パティスリー エドモントにて
宅配サービス [東京・埼玉・千葉・神奈川の 1 都 3 県] 送料 ¥ 1,694
お届け日 2023 年 12 月 31 日（日）（※お届け時間の指定は承ることができません。）
- 販売商品 全 2 種類（詳細は次ページをご参照ください）

エドモントのおせち料理 2024 商品紹介

○和洋二段重 ￥50,000（早割：11/30 までの予約 ￥42,500） ※4～5 名様用 [24.5cm×24.5cm]



【一の重・日本料理（全 29 品）】

黒豆、ずわい蟹紅白なます、数の子酒粕味噌漬け、鰯昆布巻、カシューナッツ田作り、栗きんとん、玉子カステラ、穴子八幡巻、子持ち鮎、車海老艶煮、蛸柔らか煮、胡桃鶏松風、鰯柚庵焼、菊花蕪、鯖照り焼、牛たん西京焼、銀鱈西京焼、鰻烏賊真丈、松笠床節、梅人參、里芋、椎茸、赤蒟蒻、蓮根、慈姑、竹の子、信田巻、はじかみ、絹さや

【二の重・西洋料理（全 12 品）】

オマール海老と烏賊とツブ貝のサラダ、フォワグラのテリーヌ ポルト酒風味、黒毛和牛のローストビーフ、キャビア、たらば蟹のゼリー寄せ、鴨のパストラミ、高知県産かまぼこトーフ、岩手県産佐助豚はほ肉の煮込み、パテ・ド・カンパーニュ、笠間の栗のキッシュ、ホテル特製海の幸のテリーヌ、彩り野菜のピクルス

○和洋二段重 小 ￥20,000（早割：11/30 までの予約 ￥17,500） ※2～3 名様用 [13.5cm×13.5cm]



【一の重・日本料理（全 21 品）】

黒豆、子持ち鮎、数の子酒粕味噌漬け、鰯昆布巻、銀鱈西京焼、玉子カステラ、車海老艶煮、穴子八幡巻、松笠床節、蛸柔らか煮、菊花蕪、胡桃鶏松風、里芋、椎茸、慈姑、竹の子、鯖照り焼、梅人參、絹さや、赤蒟蒻、はじかみ

【二の重・西洋料理（全 10 品）】

オマール海老と烏賊とツブ貝のサラダ、黒毛和牛ローストビーフ、たらば蟹のゼリー寄せ、鴨のパストラミ、高知県産かまぼこトーフ、パテ・ド・カンパーニュ、笠間の栗のキッシュ、ホテル特製海の幸のテリーヌ、帆立貝のスマーク、彩り野菜のピクルス

※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。

◎ご予約・お問合せ（読者）：Tel. 03-3237-7119 パティスリー エドモント まで

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

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）