



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

ディナーbuffet「春のアジアンフェア」開催

春の陽気に誘われて、魅惑のアジアンフードで旅気分♪

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、2024年3月15日から4月14日の期間、インドネシアやマレーシア、タイ、ベトナム、フィリピン、韓国、中国など、アジア各国の料理をお楽しみいただけるディナーbuffet「春のアジアンフェア」を開催いたします。

タッカルビとチョレギサラダの生春巻きや、鯛のトムヤムクン仕立て、若鶏のサテなど、アジア各国の名物料理をはじめ、世界一おいしい料理に選ばれたインドネシアの料理「ルンダン」や、韓国発祥のチーズ料理「パネチキン」など、新たな人気料理もラインナップ。また北海道産和牛のしゃぶしゃぶや、和牛ミスジのグリエなど、和牛の限定メニューも登場します。ソース&トッピングバーには、パクチーやナンブラー、ハリッサなどのエスニックなコンディメントをはじめ、ぼん酢や醤油、かんづりなどの和の調味料、カシスマスタードやジェノベーゼなど洋風のソースも種類豊富にご用意しているので、辛さやエスニック感をお好みにアレンジしてお召し上がりいただけます。



「ディナーbuffet 春のアジアンフェア」イメージ写真 ▲

- 期間： 2024年3月15日（金）～4月14日（日）
- 時間： 平日 17:30～21:00 / 土・日・祝 17:00～21:00 ※全日 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（税サ込）
☆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、ソフトドリンク）
- メニュー例： バインミー（ベトナム）、ガドガドサラダ（インドネシア）、冷製カオソーイガイ（ラオス）、タッカルビとチョレギサラダの生春巻き（韓国・ベトナム）、空芯菜と豆腐の冷製スープ（台湾）、キヌアラウ（フィリピン）、エッグタルト（香港・シンガポール）、若鶏のサテ（インドネシア）、国産鶏もも肉のパネチキン風（韓国）、手羽元のガイヤーン（タイ）、ベルテンポ特製ルンダン（インドネシア）、イペリコベーコンとひよこ豆のスンドル（インド）、鯛のトムヤムクン仕立て（タイ）、ロティプラタ（マレーシア）、ブルコギ風ピッツァ（韓国）、フォー（ベトナム）、カオソーイ（ラオス）、牛スジ入りコムタンスープ（韓国）、和牛ミスジのグリエ、北海道産和牛のしゃぶしゃぶなど。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。
- ご予約・お問合せ： Tel. 03-3237-7114 ダイニング・カフェ「ベルテンポ」
<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/asianfair.html>