報道関係各位ニュースリリース



2024年6月3日 日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン エドモント



# ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

# 開業 39 周年記念 "サンキュー"の思いを込めて ランチブッフェ&ディナーブッフェに感謝メニュー登場

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)は、2024 年 6 月 30 日にホテル 開業 39 周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝を込めて、6 月 24 日(月)~6 月 30 日(日)の期間、ダイニング・カフェ「ベルテンポ |のランチブッフェおよびディナーブッフェにて、感謝メニューをご提供いたします。

前菜からデザートまで、それぞれ約 60 種類の料理が並ぶ「ベルテンポ」のランチブッフェとディナーブッフェ。料理長の浦田博之をはじめ、冷製料理・温製料理・ライブキッチンの各料理人たちが、厳選食材に手間ひまを惜しまず調理する感謝メニューを考案。ベルテンポのシェフ陣が生み出すスペシャルメニューをご堪能いただけます。



## 開業 39 周年記念 ThankYou スペシャル ランチ&ディナーブッフェ

天井が高く開放的な店内で、こだわりの料理を思う存分お召し上がりいただける「ベルテンポ」のブッフェ。

6/24~6/30 のランチブッフェには、安曇野げんき豚の香草マリネロースト ソースモリーユ、大山鶏のバスク風煮込み、ずわい蟹とアボカド 根菜のサラダ ガトー仕立て、ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・チェダー・ゴーダチーズなどの各種チーズのカナッペなどを期間限定で提供します。

またディナーブッフェには、北海道産モッツァレラと自家製テリーヌの盛合せ、舟形マッシュルームのゴルゴンゾーラリゾット、 北海道産ホワイトコーンのフラン、岩手県産鶏肉の低温調理 スペルト小麦とキャベツのクリーム煮を添えて、西京味噌 仕立てのローストポーク 香味野菜添えなどの感謝メニューが登場。さらに 6/29(土)・30(日)の 2 日間限定で 和牛のしゃぶしゃぶや骨付きローストビーフなどの特別メニューもディナーブッフェに登場します。





▲ 開業 39 周年記念 Thank You スペシャル ランチブッフェ イメージ写真

▲ ディナーブッフェ イメージ写真

■ 期間: 2024年6月24日(月)~6月30日(日)

■ 時間: 「ランチ 平日 11:30~14:30 / 土日 11:30~15:00 (土日は 90 分制)

デオー 平日 17:30~21:00 / 土日 17:00~21:00 (全日 120 分制)

■ 料金: ※サービス料・消費税含む

	平日ランチブッフェ	土日ランチブッフェ	ディナーブッフェ
大人	¥3,900	¥4,500	¥6,500
シニア (65 歳以上)	¥3,500	¥4,100	¥5,700
お子様 (小学生)	¥2,200	¥2,400	¥3,500
幼児 (4~6 歳)	¥1,200	¥1,400	¥2,300

フリードリンク プラス¥3,300~ [ビール、ワイン(赤・白)、ウィスキー、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: 「ランチ

各種チーズのカナッペ、ずわい蟹とアボカドと根菜のサラダ ガトー仕立て、オレンジで仕上げたスペアリブ、ノルウェーサーモンと北海道産枝豆のレモンクリームパスタ、大山鶏のバスク風煮込み、魚介の茶碗蒸し、白身魚のサバイヨンソース、安曇野げんき豚の香草マリネロースト ソースモリーユなど。その他、定番人気のローストビーフやエドモント伝統のカレー、窯焼きピッツァを含む約 60 種類。

### ディナー

北海道産モッツァレラと自家製テリーヌの盛合せ、豚のレバーペースト 鶏のレバーペースト 食べ比べ、舟形マッシュルームのゴルゴンゾーラリゾット、牛肉のオレンジ煮、北海道産ホワイトコーンのフラン、岩手県産鶏肉の低温調理 スペルト小麦とキャベツのクリーム煮を添えて、ノルウェーサーモンと北海道産枝豆のレモンクリームパスタ、西京味噌仕立てのローストポーク 香味野菜添えなど。その他、定番人気のローストビーフや窯焼きピッツァ、にぎり寿司を含む約60種類。

6/29・30 限定メニュー 北海道産和牛と茨城県産輝き豚のしゃぶしゃぶ、アメリカ産骨付き牛肉のローストビーフ、 和牛ほほ肉のラグーパスタ、海鮮丼

■ 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/topics/39th\_anniversary.html