



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 2025

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(火)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(土)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 2025

- 予約受付 2024年10月1日(火)~12月22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
2024年12月31日(火) 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 2024年12月31日(火) (※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)

ホテルメトロポリタン エドモント

本件に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 豊田・田中まで

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

エドモントのおせち料理 2025 商品紹介

○和洋二段重 ¥ 52,000 (早割 : 11/30 までの予約 ¥ 43,500) ※4~5 名様用 [24.5cm×24.5cm]



【一の重／日本料理 (全 23 品)】

車海老艶煮、サーモン酒粕味噌漬け焼、牛タン味噌漬け焼、紅白かまぼこ、伊達巻、栗きんとん、カシューナッツ田作り、数の子、子持ち鮎、蛸柔らか煮、鶏松風、竹の子、里芋、梅人参、手毬麩、絹さや、椎茸、黒豆、銀鱈西京味噌漬け焼、鰻かば焼、信田巻、ずわい蟹なます 鯧昆布巻

【二の重／西洋料理 (全 13 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、和牛ローストビーフ、蝦夷鮑のコンフィ、鴨のパストラミ、帆立貝の燻製、キャビア、アイスバインのゼリー寄せ、スモークサーモンのリエット、豚肉のテリーヌ、しらすのキッシュ 飛騨山椒の香り、海の幸のテリーヌ、彩り野菜のピクルス

○和洋二段重 小 ¥ 21,000 (早割 : 11/30 までの予約 ¥ 18,000) ※2~3 名様用 [13.5cm×13.5cm]



【一の重／日本料理 (全 19 品)】

車海老艶煮、サーモン酒粕味噌漬け焼、牛タン味噌漬け焼、紅白かまぼこ、伊達巻、栗きんとん、カシューナッツ田作り、数の子、子持ち鮎、蛸柔らか煮、鶏松風、竹の子、里芋、梅人参、手毬麩、絹さや、椎茸、黒豆、鯧昆布巻

【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、和牛ローストビーフ、蝦夷鮑のコンフィ、帆立貝の燻製、鴨のパストラミ、アイスバインのゼリー寄せ、豚肉のテリーヌ、しらすのキッシュ 飛騨山椒の香り、海の幸のテリーヌ、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 : https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/osechi2025.html

上記に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 豊田・田中まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr.edm@edmont.co.jp