



公式 SNS で合計約 420 万回再生「人生最高の日に食べたい高級ステーキ」が味わえる 鉄板焼「山彦」のクリスマスコース

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）の鉄板焼「山彦」では、12月21日（土）～12月25日（水）までの期間、クリスマスコースを提供いたします。

料理長の猪子 達也（いのこ たつや）は、1985年ホテルエドモントの開業と同時に入社し宴会洋食を担当。その後、他ホテルで宴会洋食、buffetレストラン、鉄板焼レストランを経験し、2017年5月にホテルメトロポリタンエドモント、鉄板焼「山彦」料理長に就任。「美味しい料理とともに、お客様にいかに楽しい時間をお過ごしただけるか」をモットーに、お客様とのコミュニケーションを大切に、笑顔あふれるおもてなしをしております。

「山彦」にて撮影された「人生最高の日に食べたい高級ステーキ」は、公式 SNS にてステーキを焼く臨場感あふれる音が美味しさを連想させるとコメントをいただき、9月末時点で合計約420万回再生されました。（各 SNS 詳細は P3 に後述）

ステーキに限らず、お客様の目の前で焼き上げて仕上げていくお料理の数々はライブ感があふれており、そのシェフの手さばきとお料理を“五感”でご堪能いただけます。



ステーキ／イメージ写真 ▲

- 期 間 : 2024年12月21日(土)～12月25日(水)
- 時 間 : ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00) デイナー 17:00～21:30 (L.O.21:00)
※12月23日(月)は17:30～21:30
- 料 金 (税・サービス料込) : 煌 ～KIRAMEKI～ クリスマスコース ¥25,000
耀 ～KAGAYAKI～ クリスマスコース ¥20,000

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

〒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



■煌 ~KIRAMEKI~ クリスマスコース

黒毛和牛カイノミの寿司仕立て 山彦風 キャビア添え
 フォウグラのソテ フランボワーズソース
 伊勢海老の鉄板焼 アメリカンソース
 焼野菜
 黒毛和牛シャトーブリアン 100g または オリーブ牛サーロイン
 100g
 ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
 ガトクラシックとカシスシャーベット
 コーヒー または 紅茶



黒毛和牛カイノミの寿司仕立て 山彦風 キャビア添え イメージ 伊勢海老の鉄板焼 アメリカンソース イメージ

●オリーブ牛について

讃岐牛の中でも讃岐牛銘柄推進協会が定めるオリーブ飼料を一定期間、一定量与えて育てた香川県産のプレミアム黒毛和牛。肉質はコクがありながら、さっぱりしていてやわらかく、脂身はあっさりとしておりオリーブの抗酸化成分によってヘルシー。また、オリーブに豊富に含まれるオレイン酸によってよりうまみが増し、さらに徹底した品質管理により肉の柔らかさと旨みを引き出しています。



■耀 ~KAGAYAKI~ クリスマスコース

たらば蟹と鮪のマリネ
 北海道産有機かぼちゃ“くりりん”の冷製スープ
 鮑の鉄板焼 白ワインのクリームソース
 焼野菜
 黒毛和牛サーロイン 100g または ファイル 100g
 ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
 紅玉りんごのタタンとバニラアイス
 コーヒー または 紅茶



たらば蟹と鮪のマリネ イメージ

鮑の鉄板焼 白ワインのクリームソース イメージ



■鉄板焼「山彦」店内

フロア：本館地下1階 席数：カウンター席 20席

店舗 URL: <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html>



■公式 SNS での反響について（2024 年 7 月 2 日投稿、各再生回数は 2024 年 9 月末時点のデータ）
「人生最高の日に食べたい高級ステーキ」：山彦のカウンター席にてシャトーブリアンが焼かれる様子を動画にしています。

・Tiktok：217.8 万回再生

<https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont/video/7386961556187122961>

・Youtube ショート：177 万回再生

<https://www.youtube.com/shorts/fbr20sjU6IY>

・Instagram：27.3 万回再生

<https://www.instagram.com/p/C9AGzAxyCxy/?hl=ja>

ゲストからのコメントとして、「これ食ったら人生最高の日になれる気がする」「鉄板の綺麗さがプロの証」「魅せ方が上手」「ワクワクする」といったご意見も寄せられています。

◎ご予約・お問合せ：鉄板焼「山彦」 Tel. 03-3237-1162（直通）まで

（読者） 公式サイト <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html>