



## フレンチ出身のシェフが作るクリスマスメニューが並ぶブッフェ クリスマスディナーブッフェ 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）のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、12月1日（日）～12月25日（水）までの期間、クリスマスディナーブッフェを開催いたします。

料理長の浦田博之（うらた ひろゆき）は、2012年に日本ホテル株式会社へ入社後、ホテルメトロポリタン 丸の内内のフレンチレストラン「Dining & Bar TENQOO」で経験を積み、2018年にはJR 東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の調理クルーを務めました。その後、2022年10月よりダイニング・カフェ「ベルテンポ」の料理長に就任し、フレンチの世界で研鑽を積んだ腕を生かした繊細な料理をブッフェで展開しています。

「ベルテンポ」にはソムリエの資格を持つスタッフもあり、ブッフェに合わせてワインも楽しめます。



クリスマスディナーブッフェ／イメージ写真 ▲

- 期間：2024年12月1日（日）～12月25日（水）
- 時間：12/1（日）～12/20（金）：平日 17:30～21:00、土・日 17:00～21:00  
12/21（土）～12/25（水）：17:00～22:00 \*全日程 120 分制

○ 料金：

料金(税・サービス料込)	大人	シニア (65歳以上)	お子様 (小学生)	幼児 (4～6歳)
12/1(日)～12/20(金)	¥7,000	¥6,200	¥3,800	¥2,300
12/21(土)～12/25(水)	¥8,000	¥7,200	¥4,500	¥2,300

★フリードリンクプラン プラス¥3,300 [ビール、ワイン、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]

### 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

### ■12/1～20 メニュー例

- ・ローストビーフ
- ・ローストチキン
- ・フルーツマトのジュレとカブのピューレ オイルサーディン添え
- ・白桃とスパムのピンチョス
- ・鮮魚とカチエッコの盛り合わせ
- ・4種のチーズとりんご、クルミのケーキサレ
- ・ノルウェーサーモンのミキユイ 3種のソース
- ・十六穀米のシーフード パエリア風
- ・海老とアサリのクリーム煮
- ・ロールショコラ
- ・ルージュブラン
- ・抹茶のホワイトチョコのブロンディ

### ■12/21～25 メニュー例 ★は5日間限定ライブキッチン実演メニュー

- ★常陸牛の鉄板焼
- ★和牛のローストビーフ
- ・和牛すじ肉のストロガノフ
- ・鯛の姿オープン焼 ハーブの香り
- ★オマール海老とブラッドオレンジのコンフィチュールカクテル ワイルドライス添え
- ★フォワグラのソテ
- ・鮮魚と2種のクスクスのガーデンサラダ仕立て 洋梨とチーズのドレッシング
- ・茨城県産鶏のパロティーヌリースと自家製パテ・ド・カンパーニュの盛り合わせ エシャロットソース
- ・ぐるぐるソーセージ ラクレットチーズ
- ★寿司職人によるにぎり寿司（中とろ、いくら、など）
- ・いちごのショートケーキ
- ・タルトフレーズ

◎ご予約・お問合せ：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 Tel. 03-3237-7114（直通）まで

（読者） 公式サイト <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/christmasbuffet.html>