

産地と技の饗宴

edmont

ホテルメトロポリタン エドモント

Express



会津若松市と佐渡市は
令和2年10月30日に
「連携協力に関する協定」
を締結しました。

会津・佐渡フェア

2022 6/1 wed - 7/15 fri

四季折々の風土に育まれた会津・佐渡食材と
料理人の技が活きるコラボレーション

協賛 極上の会津プロジェクト協議会（事務局：会津若松市観光課）



日本料理「平川」

Japanese Restaurant "HIRAKAWA"

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」
Dining Cafe "BELTEMPO"



Dinner ディナーbuffet ～会津・佐渡フェア～ Dinner Buffet

ジューシーな味わいの会津地鶏のローストをはじめ、会津味噌のチャーハン、
会津べこの乳と白身魚のグラタン仕立て、食感と甘みが絶品の佐渡の南蛮
海老のサラダなど、自然の恵みあふれる料理が並びます。

大人 ¥6,000 シニア(65歳以上)¥5,200 お子様(小学生) ¥3,200

幼児(4～6歳) ¥2,000

○ 17:30-21:00(土・日 17:00-) ※120分制

Dinner

奥会津牛せいり蒸し
Steamed beef and vegetables

一人前 ¥8,000

きめ細やかな霜降りの入った「奥会津牛」と彩り野菜の旨みを凝縮させた“せいり蒸し”。暑い日にもさっぱりとしたいただける“梅肉醤油”でご堪能ください。

○ 17:30-21:30 (L.O.21:00)



厳選した地酒とともに楽しみください。

バー「カルーザル」
Bar "Carousel"



- ・オードヴル3種盛り合わせ ¥1,800
- ・「健育豚の郷」豚肩ロースの低温調理 ¥2,300
- ・会津地鶏のローストピンチョス仕立て ¥2,300

○ 17:30-21:00 (L.O.20:30)

パティスリー エドモント

bread and sweets "Pâtisserie Edmont"



会津の地酒を練り込んだ食パンをご用意しています。

- ・6/1-6/26 日本酒ブレッド
- ・6/27-7/15 にごり酒ブレッド

○ 8:00-19:00

各 ¥900

※料金には10%のサービス料、及び消費税が含まれております。ただし「パティスリー エドモント」はサービス料をいただいております。
※今後の行政の方針や感染状況により、営業時間や定休日、メニュー等の営業内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

ご予約・お問合せ

平川 03-3237-1162
ベルテンポ 03-3237-7114

パティスリー エドモント 03-3237-7119
カルーザル 03-3237-1107



ホームページ
からのご予約
はこちら

edmont.metropolitan.jp

HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8