

サンプルメニュー ¥4,000

Froid: (冷製料理):

スモークサーモントラウトのサラダ仕立て レモンとケッパー添え *Salade de Saumon Fumet à la Saison*

海の幸とシェルパスタ 野菜のクルディテ サラダ仕立て *Salade de Fruits de Mer avec Pâte et Crudites*

生ハムとサラミのサラダ *Salade de Jambon Cru*

蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味 *Salade de Poulet et KURAGE aux Sésame*

3種のチーズの盛り合わせ *Sélection des Fromages*

ミックスサンドウィッチとロールサンドウィッチ *Sandwiches de Mélange et Roulé*

Chaud: (温製料理):

魚のソテ 香草風味 *Suprême de Poisson Sauté aux Herbes*

各種魚のフライ タルタルソース添え *Fruits de Mer Frites Sauce Tartare*

海老入り蒸し餃子 *Gyouza*

牛ロースのステーキ 和風ソース *Aloyau de Bœuf Poêlé sauce Japonaise*

牛肉の薄切り ストロガノフ風 *Emince de Bœuf Stroganoff*

ポークのコチジャン風味 野菜添え *Rôti de Porc à la Kochijan avec Choux*

鶏のマンゴチャツネソース焼き *Cuisse de Poulet au Four sauce Mangue Chutney*

鶏の唐揚げ ポテトフライ添え *Poulet "KARAAGE" avec Pomme Fruits*

2種のソーセージのソテ 粒マスタードソース *Deux saucison sauté avec Moutarde*

エドモント特製ピラフ *Pilaf à la Maison*

ラザニア *Lasagne*

ビーフカレー *Curry de Bœuf*

日本料理:

焼鳥 ねぎま串 つくね串 七味唐辛子

揚物 天婦羅盛り合わせ 桜海老かき揚げ 海老天婦羅 鯛磯部揚げ 野菜天婦羅 塩 レモン

食事 日本蕎麦

Dessert: (デザート):

エドモント特製デザート各種 *Spécial Dessert de Chef*

各種フルーツ盛り合わせ *Corbeille de Fruits de Saison*

コーヒー *Café*

+2,800 円

フリードリンク (2時間制): ビール/ワイン (赤・白) / ウイスキー / 日本酒 / 焼酎 / ソフトドリンク

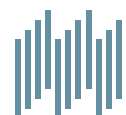
別途お一人様につき¥2,800で承ります。

実数計上でご利用頂けるドリンクプラン (別紙参照) もございます。

*仕入の都合により一部変更になる場合がございます

*こちらはお料理の金額のみとなります

別途、ドリンクやサービス料、スタッフ人件費、機材費、運搬費などがかかります



**HOTEL
METROPOLITAN**
EDMONT TOKYO JR-EAST

サンプルメニュー ¥5,000

Froid: (冷製料理):

鯛のマリネ ライム風味 Marinée de Daurade au Citron Vert

オマール海老、帆立貝、イカのサラダ クルディテ添え Salade de Homard et St-Jacques avec Crudité

シャルキュトリ (生ハム、各種サラミ) の盛り合わせ ピクルス添え Assiette de Charcuteries avec Pickles à la Maison

蒸し鶏の冷製 ツナソース Suprême de Volaille Froid, sauce Mayonnaise au Thon

フランス産チーズ各種 (プラトゥ盛り) Plateau de Fromages de France

ミックスサンドウィッチとロールサンドウィッチ Sandwiches de Mélange et Roulé

Chaud: (温製料理):

白身魚の大葉のパン粉焼き Suprême de Poisson Pané au Herbes

大海老のソテ Gros Crevettes à la Chinoise

焼売 Shumai

牛フィレのステーキ マデラーソース Filet de bœuf Poêlé sauce Madere

国産牛のサイコロステーキ 和風ソース Porker de Bœuf Poêlé Sauce Japonaise

牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 Bœuf à la Bourguigno

仔牛のクリーム煮 小野菜添え Blanquette de Veau avec Petit Légume

鶏のマンゴチャツネソース焼き Cuisse de Poulet au Four sauce Mangue Chutney

シュークルト アルザス風 Choucroute à l' Alsacienne

海老 鶏入り パエリア Paella à la Valencienne

ラザニア Lasagne

タルトオニオン アルザス風 Tarte Oignons à l' Alsacienne

日本料理:

小鉢 炙り秋刀魚 黄味酒盗掛け、栗胡麻豆腐 美味出汁

刺身 盛り合わせ 鮪 鯛 平政 甘海老 帆立 妻物一式

焼鳥 ねぎま串 つくね串 七味唐辛子

揚物 盛り合わせ 桜海老かき揚げ 蝦蛄天婦羅 鱈天婦羅 野菜天婦羅 レモン 塩

食事 茶蕎麦

Dessert: (デザート):

エドモント特製デザート各種 Spécial Dessert du Edmont

各種フルーツ盛り合わせ Corbeille de Fruits de Saison

コーヒー Café

+2,800 円

フリードリンク (2 時間制): ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / 日本酒 / 焼酎 / ソフトドリンク

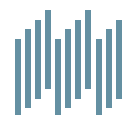
別途お一人様につき ¥2,800 で承ります。

実数計上をご利用頂けるドリンクプラン (別紙参照) もございます。

* 仕入の都合により一部変更になる場合がございます

* こちらはお料理の金額のみとなります

別途、ドリンクやサービス料、スタッフ人件費、機材費、運搬費などがかかります



**HOTEL
METROPOLITAN**
EDMONT TOKYO JR-EAST

サンプルメニュー ¥7,000

Froid: (冷製料理):

- エドモント風 アミューズ・ブーシュの盛り合わせ Délice d' Amuse-Bouche Variés "EDMONT"
- 鯛とサーモンのマリネ ライム風味 Marinée de Saumon et Daurade Marinée au Citron Vert
- 海老 オーロラソース Salade de Demi Homard Frais sauce Aurore
- 海老、帆立貝、烏賊のサラダ クルディテ添え Salade de Homard et St-Jacques avec Crudité
- シャルキュトリ (生ハム、各種サラミ) の盛り合わせ ピクルス添え Assiette de Charcuteries avec Pickles à la Maison
- チーズ各種 (プラトゥ盛り) Plateau de Fromages
- 豚カツサンド、野菜サンドウィッチ Sandwiches à la Maison

Chaud: (温製料理):

- 海老と帆立貝のフリカッセ 各種野菜添え Fricassée de Homard et Noix de St-Jacques avec Légumes
- 白身魚のレモングラス風味 Suprême de Poisson Sauté au Citronnelle
- 尾長鯛のソテ 姿づくり 地中海風 Délice de Poisson (Onaga-dai) Sauté à la Méditerranée
- 牛フィレ肉のポアレ マデラソース Filet de Bœuf Poêlé Sauce Madere
- 国産牛ロースのポワレ 和風ソース Aloyau de Bœuf Japonaise Poêlé Sauce Japonaise
- 牛の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 Bœuf à la Bourguignon
- 仔羊背肉のロースト プロヴァンス風 Carre d' Agneau Rôti à la Provençale
- 鴨のポワレ アルマニャックソース Suprême de Canard Poêlé Sauce à l' Armagnac
- 国産鶏のバスク風 Poulet Sauté "Basquaise"
- シュークルート アルザス風 Choucroute à l' Alsacienne
- タルトオニオン アルザス風 Tarte Oignon à l' Alsacienne
- 海老 ピーマン 鶏入り パエリア Paella à la Valencienne

日本料理:

- 小鉢 焼き茄子 胡麻豆腐 美味出汁、戻り鰹サラダ仕立て
- 刺身 盛り合わせ 鮪 鰯 金目鯛 鰯 甘海老 妻物一式
- 焼物 秋鮭味噌庵焼き 秋刀魚肝焼き ばい貝旨煮 おかご真丈 辛子蓮根 鰹八幡巻き
- 揚げ銀杏 慈姑 (いくら卸し) はじかみ
- 揚物 盛り合わせ ずわい蟹天婦羅 鱈天婦羅 穴子天婦羅 烏賊天婦羅 野菜天婦羅 塩 レモン
- 食事 五島うどん

Dessert: (デザート):

- エドモント特製デザート各種 Spécial Dessert de Chef
- 各種フルーツ盛り合わせ Corbeille de Fruits de Saison
- コーヒー Café

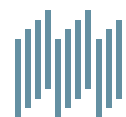
+2,800 円

フリードリンク (2時間制): ビール/ワイン (赤・白) / ウイスキー / 日本酒 / 焼酎 / ソフトドリンク
 別途お一人様につき ¥2,800 で承ります。
 実数計上をご利用頂けるドリンクプラン (別紙参照) もございます。

* 仕入の都合により一部変更になる場合がございます

* こちらはお料理の金額のみとなります

別途、ドリンクやサービス料、スタッフ人件費、機材費、運搬費などがかかります



**HOTEL
METROPOLITAN**
EDMONT TOKYO JR-EAST



BANQUET BEVERAGE LIST

ご宴席 お飲み物リスト

STANDARD

ビール	
・ビール(中瓶/500 ml).....	¥900 (¥1,069)
ウィスキー	
・スコッチ ウィスキー.....	¥800- (¥950)~
ワイン	
・赤・白ワイン.....	¥5,000~ (¥5,940)~
・スパークリングワイン.....	¥5,000~ (¥5,940)~
・シャンパン.....	¥13,000~ (¥15,444)~
各種カクテル.....	¥900~ (¥1,069)~
日本酒	
[清酒]・末廣(180 ml).....	¥900 (¥1,069)
・白鶴(一合入りガラス瓶/180 ml).....	¥900 (¥1,069)

PREMIUM

ビール	
・プレミアムビール(中瓶/500 ml).....	¥1,000 (¥1,188)
・ノンアルコールビール(小瓶/334 ml).....	¥700 (¥831)
・麒麟一番搾り(生/7ℓ).....	¥16,000 (¥19,008)
・サッポロ黒ラベル(生/10ℓ).....	¥20,000 (¥23,760)
スパークリングワイン	
・あおりシードル スパークリング....	¥4,200 (¥4,989)
・ロゼ・スパークリングワイン.....	¥5,500 (¥6,534)
シャンパン	
・ローラン・ベリエ ブリュット.....	¥13,000 (¥15,444)
・ヴーヴ・クリコ・ボンサルタン・ブリュット.....	¥15,000 (¥17,820)
白ワイン	
・クロード・ヴァル.....	¥5,500 (¥6,534)
・ボルドー・レゼルブ ブラン.....	¥6,500 (¥7,722)
・シャブリ.....	¥8,500 (¥10,098)
赤ワイン	
・ベイ・ドッグ.....	¥5,500 (¥6,534)
・ボルドー・レゼルブ ブルージュ.....	¥6,500 (¥7,722)
・シャトー・ルーデンヌ.....	¥8,500 (¥10,098)

焼酎	
・麦焼酎.....	¥800- (¥950)~
・芋焼酎.....	¥800- (¥950)~

中国酒	
・紹興酒(ボトル/600 ml).....	¥3,000~ (¥3,564)~

ソフトドリンク	
・オレンジジュース.....	¥600 (¥712)
・ウーロン茶.....	¥600 (¥712)

会議用ミネラルウォーター/ペットボトル	
・エビアン(330 ml).....	¥400 (¥475)
・フロム アクア(500 ml).....	¥500 (¥594)

ウィスキー	
[スコッチ]・シーバス・リーガル12年...	¥1,100 (¥1,306)
・オールド・バー12年.....	¥1,250 (¥1,485)
[バーボン]・I.W.ハーバー.....	¥900 (¥1,069)
・I.W.ハーバー12年.....	¥1,200 (¥1,425)

ブランデー	
・ヘネシー V.S.O.P.	¥1,200 (¥1,425)
・カルヴァドス.....	¥1,200 (¥1,425)

日本酒	
・浦霞 禅 純米吟醸(720 ml).....	¥6,300 (¥7,484)
・大人の休日 純米大吟醸(720 ml).....	¥7,000 (¥8,316)

樽酒	
・上撰 四斗 中身二斗(36 ℓ).....	¥130,000 (¥154,440)
・上撰 四斗 中身一斗(18 ℓ).....	¥110,000 (¥130,680)
・上撰 二斗 中身一斗(18 ℓ).....	¥75,000 (¥89,100)

※注文生産のため、通常期で2週間前の注文となります。

焼酎	
[麦焼酎]・博多の華 三年貯蔵.....	¥850 (¥1,009)
・吉四六.....	¥900 (¥1,069)
[芋焼酎]・百秀(白麹).....	¥850 (¥1,009)
・吉兆宝山(黒麹).....	¥900 (¥1,069)

中国酒	
・陳年紹興貴酒 5年(ボトル/640 ml).....	¥4,000 (¥4,752)
・陳年紹興貴酒 8年(ボトル/640 ml).....	¥5,000 (¥5,940)
・陳年紹興貴酒 10年(ボトル/640 ml).....	¥7,000 (¥8,316)
・陳年紹興貴酒 15年(壺/500 ml).....	¥10,000 (¥11,880)