



福島県の豊かな自然と風土が育んだ食材や地酒を存分に楽しむ

5/15~6/30 産地と技の饗宴 ふくしまフェア

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／東京都千代田区飯田橋、総支配人／小林正明）では、5月15日（金）～6月30日（火）まで、福島県の豊かな自然と風土が育んだ食材や地酒を存分に楽しめる「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」を開催いたします。フェア期間中、直営レストラン 3 店舗では厳選された福島県産の食材を使用した特別メニューを提供するとともに、日本料理「平川」では福島県産の地酒をご用意し、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。



▲ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーブッフェイメージ

「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」概要

- 店舗：①ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（イーストウイング 1 階）
②日本料理「平川」（本館地下 1 階）
③バー「カルーザル」（本館地下 1 階）

- 期間：2026年5月15日（金）～6月30日（火）

※日本料理「平川」は月曜臨時休業、バー「カルーザル」は日曜・祝日定休

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーブッフェ（P2）
2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」おすすめドリンク（P3）
3. 日本料理「平川」逸品料理（P3）
4. 日本料理「平川」おすすめ地酒（P3）
5. バー「カルーザル」プレシャスアワー（P4）

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリース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・宮本・浅田

〒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

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◇ディナーbuffet 福島フェア



▲ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーbuffetメニューイメージ

初夏の輝きをまとい、大地の恵みをうけて育まれた福島の食材を用いて、旬の食材を楽しむディナーbuffetをご用意します。「福島県産鶏むね肉と野菜のテリーヌ」や「会津甘酒を使用した鱈の西京焼風」など、福島県の豊かな自然に育まれた食材を使用した料理をはじめ、「会津わっぱめし風コーナー」などの郷土料理もお楽しみいただけます。ほか、窯焼ピッツァやローストビーフ、にぎり寿司などシェフのライブパフォーマンスメニューも充実の約 60 種類の多彩なディナーbuffetです。

- 店舗：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（イーストウイング 1 階）
- 期間：2026 年 5 月 15 日（金）～ 6 月 30 日（火）
- 時間：平日 17:30～21:00 / 土日 17:00～21:00 ※120 分制
- 料金：【平日】お一人様 ¥6,500 / シニア（65 歳以上） ¥6,000 /
（税サ込） お子様（小学生） ¥3,500 / 幼児（4～6 歳） ¥2,300
【土曜】お一人様 ¥7,000 / シニア（65 歳以上） ¥6,500 /
お子様（小学生） ¥3,500 / 幼児（4～6 歳） ¥2,300
【日曜】お一人様 ¥6,800 / シニア（65 歳以上） ¥6,300 /
お子様（小学生） ¥3,500 / 幼児（4～6 歳） ¥2,300

フリードリンク プラス ¥3,500

ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテル、ソフトドリンクなど

※さらに、プレミアムワインやシャンパンもフリードリンクになるアップグレードプランもございます。

◇おすすめドリンク「暁 -AKATSUKI-」



福島県産「あかつき」のジュースと果肉を贅沢に使用したモクテル。エルダーフラワーの華やかな香りと微炭酸が、桃の甘みを引き立てます。

■時間： 11:30～21:00

■料金： ￥1,000 (サービス料・消費税含む)

※ブッフェをご利用のお客さまは優待価格 ￥700 にてご提供します。

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-7114（直通）ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで
（ディナーブッフェ）

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/Fukushima_fair_Dinner_Buffet_2026.html
（暁 -AKATSUKI-）

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/Fukushima_fair_drink_AKATSUKI.html

日本料理「平川」

◇逸品料理&地酒～ふくしまフェア～



▲日本料理「平川」逸品料理イメージ



▲日本料理「平川」地酒イメージ

脂がのり、身がしまったメイプルサーモンや、磐梯山のふもとの温泉からつくった山塩を振って焼いた会津地鶏など、福島の美味を心行くまでお楽しみいただける逸品をご用意。合わせるお酒は、軽やかながら奥に感じる旨味と、雑味の少ないクリアな味わいが魅力の地酒を厳選しました。

■店舗： 日本料理「平川」（本館地下1階）

■期間： 2026年5月15日（金）～6月30日（火）※月曜臨時休業

■時間： 17:30～21:30（L.O.21:00）

- 料 金： ・はらこ飯 平川風 ￥4,000
 (税込) ・メイプルサーモン サラダ仕立て じゅうねん味噌ドレッシング ￥2,800
 ・会津地鶏山塩焼 山葵おろし ￥2,800
 ・鮮魚の唐揚げ 香味ぽん酢掛け ￥2,800
 ・楽器正宗 特別本醸造 別撰 垂れ口 四合瓶 ¥9,000/1 合 ¥2,300/グラス ¥1,200

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-1162（直通）日本料理「平川」まで
 (逸品料理)

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/hirakawa/Seasonal_ippin_Fukushima_fair_2026.html

(楽器正宗 特別本醸造 別撰 垂れ口)

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/hirakawa/2026_Fukushima_fair_Japanese_Sake.html

バー「カルーザル」

◇プレシャスアワー

落ち着いた店内で、ゆったりとくつろぎながらお食事とお酒を楽しみたい方におすすめのセットです。
 「6種のオードブル盛合せ」、「福島県産鶏むね肉と野菜のテリーヌ」、「福島県産豚肉のピカタ 福島県産トマトのブタネスカソース」、「会津の塩糀でマリネした鶏肉とアボカドのピッツァ」といった福島県の食材をふんだんに使った旨味たっぷりのメニュー4皿からひとつを、お好みのドリンク3杯とともに楽しみいただけます。

- 店 舗： バー「カルーザル」(本館地下1階)
- 期 間： 2026年5月15日(金)～6月30日(火) ※日曜・祝日定休
- 時 間： 17:30～20:30の来店限定
- 料 金： ドリンク3杯+料理1品 ¥6,000 (サービス料・消費税含む)



▲プレシャスアワーイメージ

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-1107（直通）バー「カルーザル」まで

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/carousel/precious_hour_202605.html

■ホテルメトロポリタン エドモント

1985年6月30日開業。日本ホテル株式会社（所在地／東京都豊島区）運営のメトロポリタンブランドの1ホテル。本館とイーストウィングの2棟から構成され、客室数666室、レストラン・バー8店舗、宴会場13室の総合型シティホテル。東京の中心に位置し、3駅8路線が交差する交通アクセスに恵まれながら、伝統と新しさが織りなす、緑豊かな文京の地、飯田橋にたたずむホテル。「食のエドモント」と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお届けします。

住 所： 〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8

電話番号： 03-3237-1111（代表）

URL <https://edmont.metropolitan.jp/>

〈館内のレストラン・バー〉

フレンチレストラン「FOURGRAINS」	https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/
日本料理「平川」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html
鉄板焼「山彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html
鮨「海彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html
中国料理「南国酒家」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html
バー「カルーザル」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html
パティスリー「パティスリー エドモント」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈アクセス〉

- ・ J R 飯田橋駅東口 / J R 水道橋駅西口より徒歩約 5 分
- ・ 地下鉄東西線 飯田橋駅 A5 出口より徒歩約 2 分
- ・ 地下鉄有楽町線 / 南北線 / 大江戸線 A2 出口より徒歩約 5 分

〈ホテル公式 SNS〉

Facebook	https://www.facebook.com/hoteledmont
Instagram	https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont
X	https://twitter.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitaneidmont

以上