

# EDMONT Catering Plan

ホテルメトロポリタン エドモント ケータリングプラン

期間:2026年4月1日~2027年3月31日

日本人で初めてミシュランの星を獲得した、  
フランス料理界の第一人者「中村勝宏」を統括名誉総料理長に擁するホテルメトロポリタン エドモント。  
その薫陶を受けたシェフらによる料理の味には定評があります。  
ホテルの味をそのままに、きめ細やかなサービスでお届けします。

西洋料理  
ブッフェ  
+  
フリードリンク

お一人様

¥12,500より  
(うち消費税¥1,136)

[30名様より承ります]

メニュー例 ※メニュー内容はご利用人数により変更になります。

冷製料理 スモークサーモンラウト レモンとケッパー添え/蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味/  
モッツアレラチーズとトマトとバジルのカプレーゼ/ポテトサラダ/肉巻きおにぎり

温製料理 鮮魚のソテ ハーブ入りマトソース/海老フライ タルタルソース添え/牛ロースのグリエ 和風ソース/  
ポークのコチュジャン風味 キャベツ添え/フライドチキン ポテトフライ添え/春巻き/  
エドモント特製挽肉のカレーライス/ラザニア

デザート フルーツの盛り合わせ/各種特製デザート/コーヒー

フリーフロー ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎/ソフトドリンク (2時間制)

※お料理のみのプランは、お一人様¥9,500(うち消費税¥863)にてご用意しております。その際、ドリンクについては実数計上にて承ります。

オプションメニュー (有料)

- ・寿司
- ・日本そば など

各種オプションメニューも豊富にご用意しております。  
詳しくはお問合せください。



※プランには料理代、飲物代、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費及び消費税が含まれます。※ご用命は7日前までにご連絡をお願いいたします。※写真はイメージです。  
※数量のご変更につきましては、ご利用日より土日祝を除く3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。

JP TOWER  
Hall & Conference

会議室のご予約・ケータリングのご用命  
TEL: 03-5222-1800  
E-mail: jptower-hall@congre.co.jp