

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 リニューアル1周年記念

ホテルメトロポリタン エドモント

世界の肉料理をテーマとした、 ワールドワイドbuffetを開催！

【2017年8月】東京 --- 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/山田幸秀)のダイニング・カフェ「ベルテンポ」は、2017年9月30日にリニューアル1周年を迎えます。これを記念して、2017年9月15日(金)～10月31日(火)までの期間、世界の肉料理をテーマにしたディナーbuffetを開催いたします。

前菜からデザートまで約60種の料理が並ぶ「ベルテンポ」のディナーbuffet。リニューアル1周年の感謝を込めて、“世界の肉料理”をテーマにし、仔羊の香草マリネ焼やサルティンボッカ、アイスバインサラダ、ザンベジア風ローストチキン、鴨のグリル、サムギョプサルなど、迫力満点のバラエティ豊かな肉料理が登場します。



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」リニューアル1周年記念ディナーbuffet 概要

- 期間 : 2017年9月15日(金)～10月31日(火)
- 時間 : 平日 17:30～21:00 (2時間制) / 土・日・祝日 17:00～21:00 (2時間制)
- 料金 : お一人様 ¥4,900 / お子様(4歳～小学生) ¥2,600 / シニア(65歳以上) ¥4,200

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。尚、「ベルテンポ」のbuffetはサービス料をいただいております。

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」リニューアル1周年記念ディナーbuffe メニュー概要



■ 主なメニュー(一例):

仔羊の香草マリネ焼(フランス)／サルティンボッカ(イタリア)／ザンベジア風ローストチキン(モザンビーク)／牛のたたき(日本)／アイスバインサラダ(ドイツ)／タコス(メキシコ)／コブサラダ(アメリカ)／ボルシチ(ロシア)

[グリルコーナー] 鴨のグリル／ソーセージ／サムギョブサル

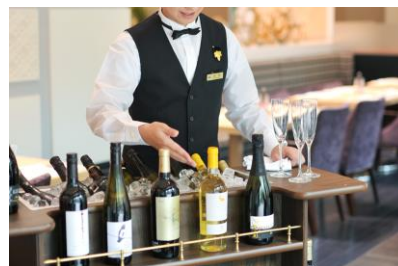
[シェフズパフォーマンス] ローストビーフのカットサービス／にぎり寿司 など

ディナーbuffe料理を一層引き立てる2つのドリンクプラン「ワインエクスペリエンス」

ワインエクスペリエンス

ソムリエがセレクトしたグラスワイン12種をお好きなだけお楽しみいただけるお得なプランです。お席までワゴンで廻りますので、料理との相性など、お気軽にソムリエにご相談いただけます。

- 料金: ワインエクスペリエンス ¥3,300
ディナーbuffe+ワインエクスペリエンス ¥7,300



ワインエクスペリエンス PLUS+

リニューアル1周年を記念した肉料理に合わせて、各国のビールやウィスキーなどを10種類加えた、20種類以上のラインナップから楽しめる特別フリードリンクプランもご用意しました。

- 料金: ワインエクスペリエンス価格にプラス¥300でご利用いただけます。



※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。尚、「ベルテンポ」のbuffeはサービス料をいただいております。



dining cafe BELTEMPO

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

陽光が溢れ開放的な雰囲気の中、朝から夜まで自慢のbuffeとアラカルト料理をお楽しみいただけるカジュアルレストランです。カウンター席やカフェ席、半個室のブース席、個室も備え、人数やシーンに合わせて、いつも心地良くお過ごしいただけます。

◎ご予約・お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1111(代表) ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで

上記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 近藤・中沢まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr@edmont.co.jp