

春満開！
華やかな春を味わうランチbuffe！

ホテルメトロポリタン エドモント

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 春のランチbuffe

【2018年3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」では、3月15日(木)～4月15日(日)の期間、春を彩る食材をふんだんに用いた「春のランチbuffe」を開催いたします。

長い冬を越えて迎える恵みの春。「白身魚と春野菜のアーリオ・オーリオ」や「筍の炊き込みご飯」をはじめ、「アキアミエビ 空豆 ベーコンのキッシュ」、「桜香る豚肉のロースト」、「春キャベツのコールスローとスモークサーモントラウトサラダ」など、春ならではの食材を用いた彩り豊かな料理の数々が並び、華やかなランチタイムを演出します。



「春のランチbuffe」イメージ写真 ▲

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 春のランチbuffe 2018 概要

- 期間：2018年3月15日(木)～4月15日(日)
- 時間：平日 11:30～14:30、土・日・祝日 11:30～15:00
(土・日・祝日は90分制)
- 料金：平日 / 大人 ¥2,900、シニア ¥2,500、お子様 ¥1,500
土・日・祝日 / 大人 ¥3,300、シニア ¥2,900、お子様 ¥1,800
★シニア…65歳以上 / お子様…4歳～小学生

- メニュー例：春キャベツのコールスローとスモークサーモントラウトサラダ、白身魚と春野菜のアーリオ・オーリオ、筍の炊き込みご飯、春野菜のヴィンヤローラ、桜香る豚肉のロースト、ごま豆腐の白だしゼリー寄せ 菜の花と桜添え、アキアミエビ 空豆 ベーコンのキッシュ、筍 姫筍 蛸 アキアミエビのサラダ、春の香りのちらし寿司(平日限定)、ローストビーフ、窯焼きピッツァ等。その他、前菜からデザートまで約60種。

※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。

◎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

