

buffetでモリモリ！カラダがよろこぶ美味しい秋

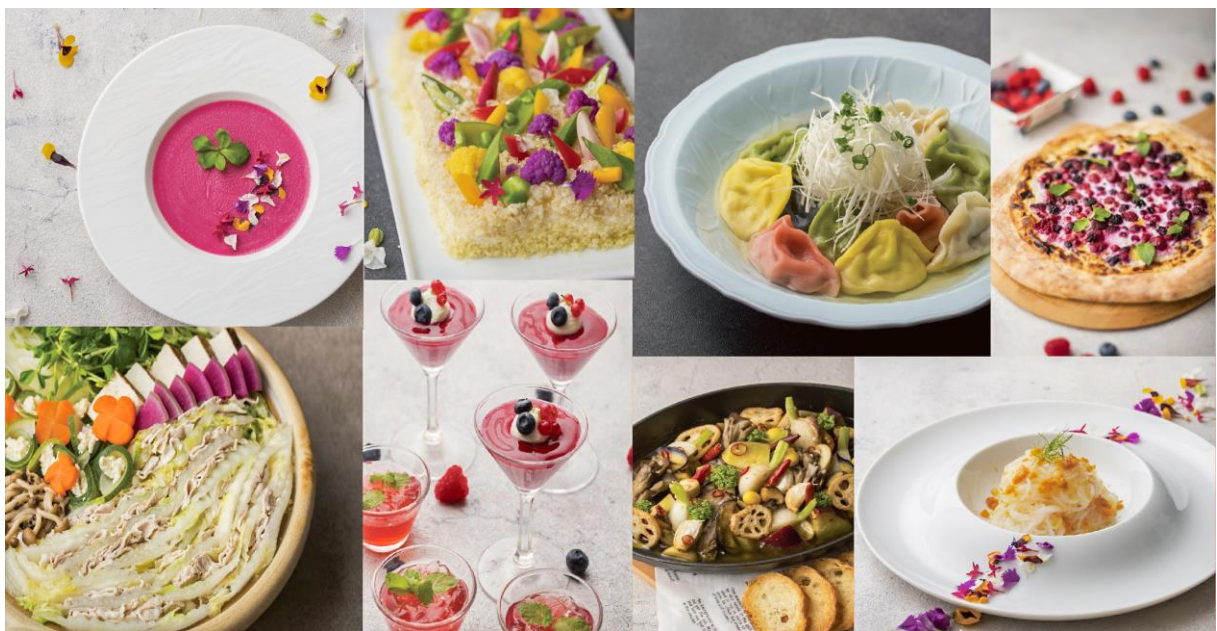
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

秋のディナーbuffet ～ビューティー&ヘルシー～

【2018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」では、2018年9月1日(土)～9月30日(日)までの期間、“美”と“健康”をテーマとした「秋のディナーbuffet ～ビューティー&ヘルシー～」を開催いたします。

ローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァなど人気のライブパフォーマンスメニューをはじめ、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。9月は人気の定番メニューに加え、厳しい夏の暑さで疲れた身体を癒し、内側から元気でキレイになるよう、健康維持や美容に役立つ成分を豊富に含んだ食材をふんだんに取り入れたメニューの数々がbuffet台に並びます。

「キヌア クスクス 彩り野菜のサラダ」や「ビーツと豆乳の冷製スープ」、「野菜入り水餃子」、「アサイーとベリーのムース」など、カラダがよろこぶ美味しい料理で、食の秋ならではの味わいお届けします。



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 秋のディナーbuffet ～ビューティー&ヘルシー～ 概要

- 期間： 2018年9月1日(土)～9月30日(日)
- 時間： 平日 17:30～21:00 (120分制) / 土・日・祝日 17:00～21:00 (120分制)
- 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。



■ 主なメニュー(一例):

キヌア クスクス 彩り野菜のサラダ/しらたきとカラスミの冷製パスタ風/小海老とアヴォカドのサラダ マンゴーヨーグルトソース/ビーツと豆乳の冷製スープ/野菜入り水餃子/季節野菜のアヒージョ/鶏肉と野菜の豆乳鍋/フルーツピザ/ザクロのジュレ/アサイーとベリーのスモoth

[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/窯焼きピッツァ など

【平日限定】女性グループにおすすめディナーbuffeプラン「秋の女子会プラン」

9月の平日限定で女性グループにおすすめのディナーbuffeプランをご用意しました。ソムリエがセレクトしたロゼスパークリングワイン、赤・白ワイン、カシスとベリーを使用したノンアルコールカクテルからお好きな1杯をお選びいただけます。さらに、ディナーbuffeを時間無制限でご利用いただける特典が付いたお得なプランです。

- 期間: 9月3日(月)～9月28日(金)の平日限定
- 料金: 大人 ¥4,900 (※4名様より)
- 特典: ①ウエルカムドリンク付き(ロゼスパークリングワイン/赤ワイン/白ワインまたはノンアルコールカクテル「トワイライト」よりお好きな1杯)
②時間無制限(17:30-21:00 まで)



「トワイライト」イメージ▲

※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、いつも心地良く過ごいただけます。

◎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・佐々木・田中まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr@edmont.co.jp