



フランス料理のフルコースを堪能しながら、SDGs アクション 「サステナブルフードエクスペリエンス」 美味しく食べて、地球を、環境を、未来を考えるきっかけに。

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／松田秀明）では、フランス料理のフルコースを通じて、「サステナブルフード」の魅力に触れ、理解を深めるバンケットプランをご用意しました。

持続可能な社会に向けた取り組みの重要性が、世界的にますます高まっている今日。「食」の分野では「食品ロス」削減の取り組みをはじめ、自然環境や社会にできる限り負荷をかけずに生産される「サステナブルフード」が注目されています。土壌や水質汚染、気候変動など環境に配慮してつくられた食材や、生産過程での環境負荷を考慮し選んだ食材など、地球にも人にも優しい「サステナブルフード」を用いた本格的なフランス料理のフルコースをお召し上がりいただくことで、サステナブルな食材を身近に感じ、理解を深めることにより、日常の新たな気づきにつながるきっかけの場をご提供いたします。



「サステナブルフードエクスペリエンス」イメージ写真▲

バンケットプラン「サステナブルフードエクスペリエンス」概要

- 期間： 2022年9月1日（木）～2023年3月31日（金）
- 料金： お一人様 ¥13,000 ※10名様より承ります。
- 内容：
 - サステナブルフードによるフランス料理フルコース
 - サステナブルフードの説明を含めたメニュー紹介
- お申込み： ホテル公式 Web サイト <https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/sustainablefood.html>
Tel.03-3237-1101 宴会予約まで（直通）

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、レジャー記者クラブにご案内しています。

ホテルメトロポリタン エドモント

バンケットプラン「サステナブルフードエクスペリエンス」メニュー詳細

■ メニュー紹介



○玉葱とベーコンのパンペルデュ

時間が経過して固くなってしまったパンをリユースした一口オードブル。卵や牛乳、砂糖などを合わせた混合液に浸してから焼き上げる甘いフレンチトーストの意味の“パンペルデュ”に、ベーコンやバジルの塩気を加えてアレンジしました。



○ダチョウのタルタルとわさびのムース

赤身の旨みと甘みが強いダチョウの肉のタルタル仕立て。ダチョウは成長が早く、牛の約 1/4、豚の 1/2 の餌で出荷できるため、サステナブルフードとして注目されています。香川県かめびし醸造のソイソルト(フリーズドライ醤油)とわさびを効かせたムースとともにお召し上がりいただけます。栄養価が高く健康志向の方にぴったりです。



○北海道産有機かぼちゃ“くりりん”の冷たいスープ

北海道森町の『オーガニック農場みよい』の有機 JAS 認証のかぼちゃ“くりりん”はメロンをも上回る 17～18 度の糖度で出荷されます。その甘味をダイレクトに感じられるよう、冷製スープに仕立てました。



○金目鯛のソテ 神楽南蛮味噌とバルサミコのヴェネグレット

伊豆諸島・小笠原諸島周辺に生息する金目鯛を用いた、東京都の地産地消メニュー。輸送費の削減や二酸化炭素の排出に伴う温暖化の抑制につながります。

バルサミコの酸味と相性の良い神楽南蛮味噌を合わせたソースとともに楽しみいただけます。



○信州鹿のポワレ ポルトソース

野生鹿の個体数の増加により、森林破壊や農産物の食い荒らしが深刻化している長野県で“害獣”として駆除された鹿肉を無駄にせず活用したジビエ料理。タンパク質は牛肉の約 1.7 倍、豚肉の約 1.3 倍と高タンパクなのが特徴。鹿の赤身の旨みとジューシーな食感をお楽しみいただけるよう表面はカリッと、中はふっくら焼き上げ、相性の良いポルト酒のソースを絡めました。



○バニラ風味のリ・オ・レとエキゾチックフルーツのソース マンゴーソルベとともに

時間が経過して固くなってしまったお米をリユースし、牛乳で甘く炊き上げてスイーツにアレンジしたフランスの家庭菓子。優しい酸味のエキゾチックソースとマンゴーソルベを添えました。

○小菓子（ラスク）

◎ご予約・お問合せ：宴会予約 03-3237-1101（直通）

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