Happy holidays



HOTEL EDEN

ROMA

DORCHESTER COLLECTION



LA STAGIONE DELLE FESTE ALL'HOTEL EDEN

Festive season at Hotel Eden

Quest'anno l'Hotel Eden si accende di calore, bellezza e festeggiamenti. Tutto inizia con lo sfolgorante albero di Natale, nato dalla collaborazione con la celebre maison di alta gioielleria Pasquale Bruni.

A seguire, sarà il momento di festeggiare a tavola e di un Capodanno di cui continuerete a parlare per tutto il mese di gennaio.

In questo periodo dell'anno la città risplende di una luce diversa, noi insieme a lei.

This season, Hotel Eden is alive with warmth, beauty and celebration. It all begins with the dazzling Christmas tree, crafted in partnership with acclaimed fine jewellery house Pasquale Bruni.

Next, it's time for feasts that bring the table together, and a New Year's Eve you'll be talking about well into January.

The city glows a little differently at this time of year, and so do we.


PASQUALE BRUNI

UN ALBERO DI NATALE SCINTILLANTE

A sparkling Christmas tree

Nel cuore dell'hotel svetta un capolavoro di quattro metri:
il Bon Ton Christmas Tree firmato Pasquale Bruni.

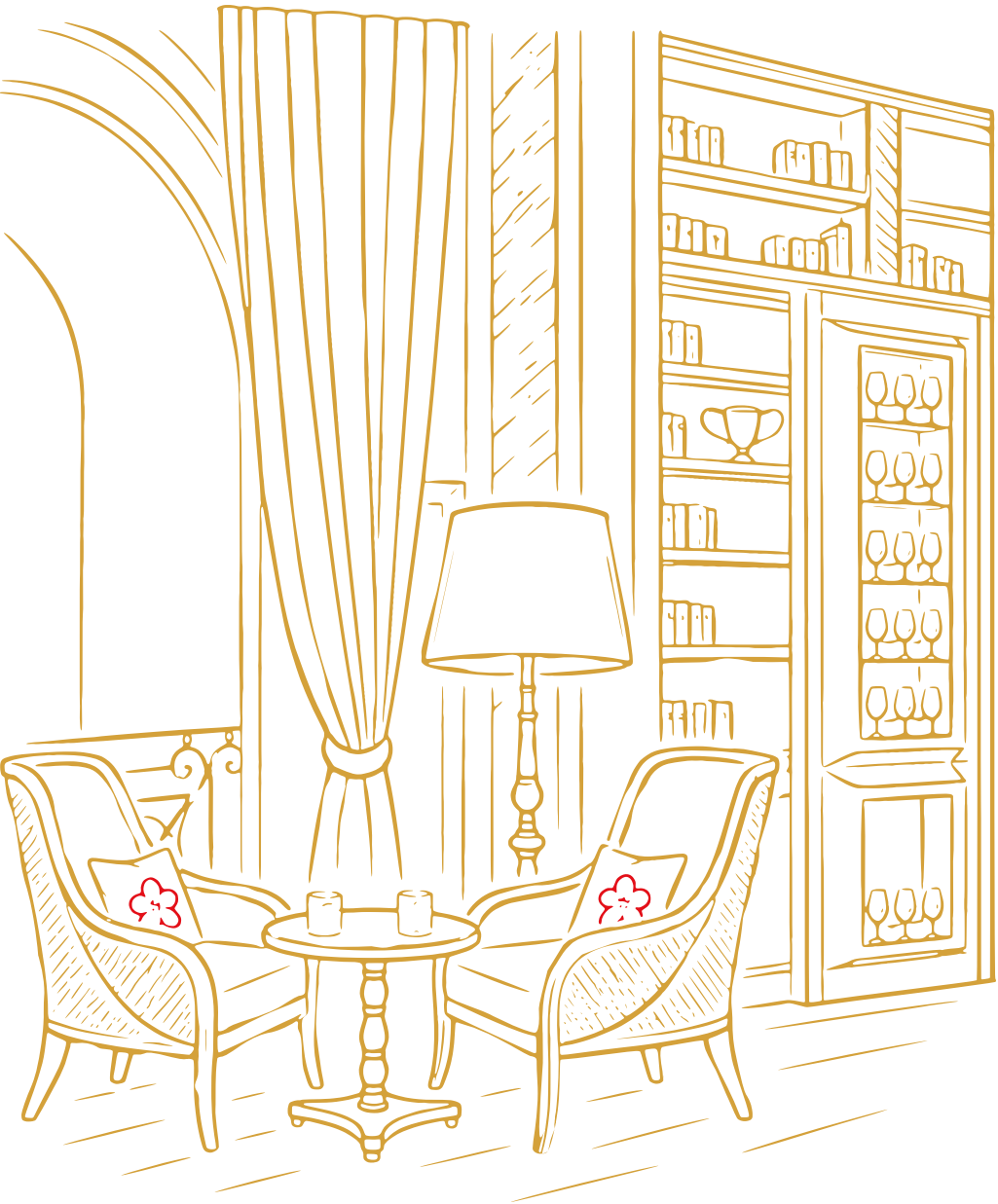
Ispirato all'iconico fiore a cinque petali della maison,
ogni ornamento artigianale cattura la luce
tra sfumature oro champagne, madreperla e cristallo.
Migliaia di luci scintillanti culminano
in un radioso gioiello floreale sulla cima, simbolo di amore,
armonia e di quella bellezza magnetica che toglie il fiato.

Molto semplicemente, l'albero più bello di Roma.

At the heart of the hotel stands a four-metre masterpiece:
the Bon Ton Christmas Tree by Pasquale Bruni.

Inspired by the maison's signature five-petal flower,
each handcrafted ornament catches the light
in champagne gold, mother-of-pearl and crystal.
Thousands of shimmering lights rise to a radiant floral jewel
at the crown, a symbol of love, harmony
and the kind of beauty that stops you mid-conversation.

It is, quite simply, the most beautiful tree in Rome.



LA VIGILIA DI NATALE

Christmas Eve

La Libreria si trasforma in uno spazio intimo
e profondamente suggestivo
per un esclusivo aperitivo della Vigilia, accompagnato
dall'Eden Original Christmas Ensemble.
Un coro gospel composto da quattro elementi
riempirà la sala con i grandi classici natalizi
e brani carichi di sentimento, regalando un'atmosfera magica
ancor prima di sedersi a tavola.

24 dicembre, dalle 18:00 alle 20:00.

La Libreria transforms into an intimate,
deeply evocative space for an exclusive Christmas aperitivo
with the Eden Original Christmas Ensemble.
A four-piece gospel choir fills the room
with sacred holiday classics and soulful anthems,
making the evening feel full before dinner has even begun.

December 24, 6 to 8pm.



FESTA
A TAVOLA

Festive dining

La Vigilia e il giorno di Natale
meritano un'occasione speciale per riunirsi.
Vi aspettano menù esclusivi che onorano la tradizione
gastronomica italiana con un tocco contemporaneo,
ricchi di sapori stagionali e di uno spirito gioioso e festoso.

Disponibile sia a pranzo che a cena.

Christmas Eve and Christmas Day
call for something worth gathering around.
Expect exclusive menus that honour Italian festive tradition
with a contemporary touch, filled with seasonal flavours
and a joyful, celebratory spirit.

Lunch and dinner seatings available.

24
DICEMBRE
24 December

IL GIARDINO RISTORANTE
CENA DELLA VIGILIA DI NATALE
Christmas Eve dinner

Scampo, latte di mandorla affumicato,
caviale Oscietra e olio al bergamotto
Prawn, smoked almond milk, Oscietra caviar and bergamot oil

Calamaro in zuppetta di frutti di mare,
insalatina invernale e mandarino
Squid in seafood broth, winter salad and mandarin orange

Raviolo di baccalà, patate e crostacei, vellutata di sedano rapa,
beurre blanc allo champagne e polvere di limone nero
Ravioli stuffed with salt cod, potatoes and shellfish, celeriac velouté,
champagne beurre blanc and black lemon powder

Rombo chiodato arrosto, ostrica tiepida, consommé di pesce
allo zafferano, finocchio brasato e caviale di finger lime
Roasted turbot, warm oyster, saffron fish consommé,
braised fennel and finger lime caviar

Cioccolato Guanaja 70%, castagna, spezie natalizie,
arancia candita e gelato alla vaniglia Bourbon
Guanaja 70% chocolate, chestnut, festive spices,
candied orange and Bourbon vanilla ice cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive petit four

185€ a persona, bevande escluse.
185€ per person, beverage excluded.

24
DICEMBRE
24 December

LA TERRAZZA
CENA DELLA VIGILIA DI NATALE
Christmas Eve dinner

Ostrica affumicata,
emulsione di avocado, lime e coriandolo
Smoked oyster with avocado,
lime and coriander emulsion

Scampo scottato, beurre blanc agli agrumi
e crostacei con caviale di limone
Pan-seared shrimp, citrus and shellfish beurre blanc
served with lemon caviar

Risotto con pesto di prezzemolo, aceto e frutti di mare
Risotto with parsley pesto, vinegar and seafood

Rombo, cardi brasati, salsa al vino bianco e zafferano,
bietoline e mandorla tostata
Turbot, braised cardoons, white wine and saffron sauce,
Swiss chard and toasted almonds

Millefoglie croccante alla vaniglia, crema diplomatica
al miele d'acacia, pera speziata e gelato alla cannella
Crispy vanilla mille-feuille, acacia honey diplomat cream,
spiced pear and cinnamon ice cream

Dolcezze natalizie
Festive treats

310€ a persona, bevande escluse.
310€ per person, excluding drinks.

25
DICEMBRE
25 December

IL GIARDINO RISTORANTE
PRANZO DI NATALE
Christmas lunch

Terrina di faraona, funghi, topinambur,
Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo bianco
Guinea fowl terrine, mushrooms, Jerusalem artichokes,
Parmigiano Reggiano aged 36 months and white truffle

Bottoni ripieni di cappone e castagne,
consommé ristretto, sedano rapa
'Bottoni' pasta stuffed with capon and chestnuts,
reduced consommé and celeriac

Vitello cotto al rosa, salsa al porto, foie gras e cavolfiore alla brace
Medium-rare veal, port sauce, foie gras and grilled cauliflower

Namelaka al cioccolato bianco, mandarino tardivo, vaniglia
del Madagascar, pan brioche speziato e gelato al latte fieno
White chocolate Namelaka, late-season mandarin orange,
Madagascan vanilla, spiced brioche and hay-infused milk ice cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive petit four

145€ a persona, bevande escluse.
145€ per person, beverage excluded.

25
DICEMBRE
25 December

LA TERRAZZA
PRANZO DI NATALE
Christmas lunch

Foie gras,
melograno e pera in agrodolce
Foie gras, pomegranate and sweet-and-sour pear

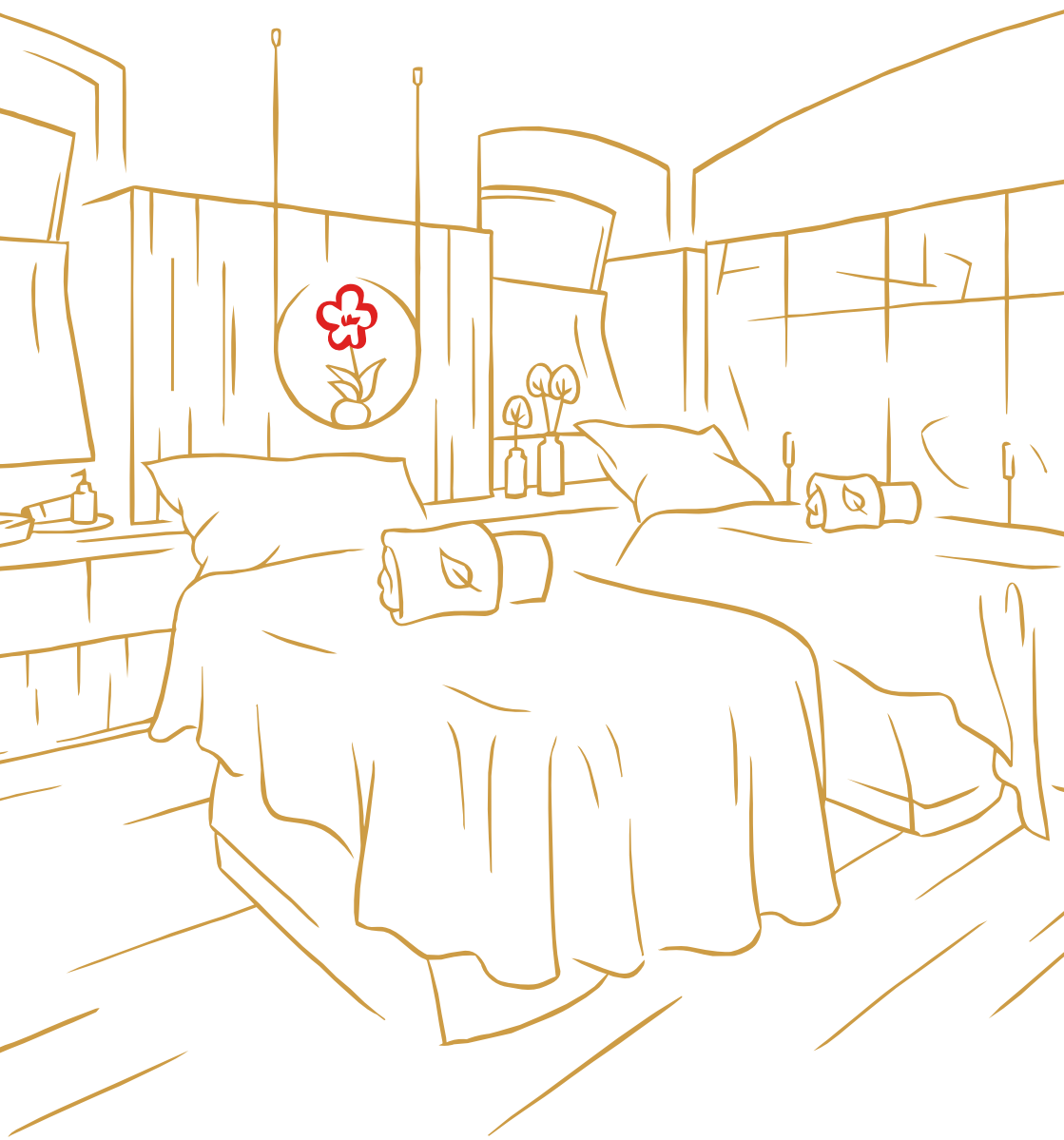
Bottoni di pasta fresca al brasato
con fondo di vitello,
patate al timo e tartufo bianco
'Bottoni' pasta with braised meat and veal stock,
with thyme-flavoured potatoes and white truffle

Vitello cotto al rosa con senape in grani,
cavolfiore e tartufo nero
Medium-rare veal with wholegrain mustard,
cauliflower and black truffle

Agrumi natalizi
Christmas citrus fruits

Dolcezze natalizie
Festive treats

270€ a persona, bevande escluse.
270€ per person, beverage excluded.



THE EDEN SPA

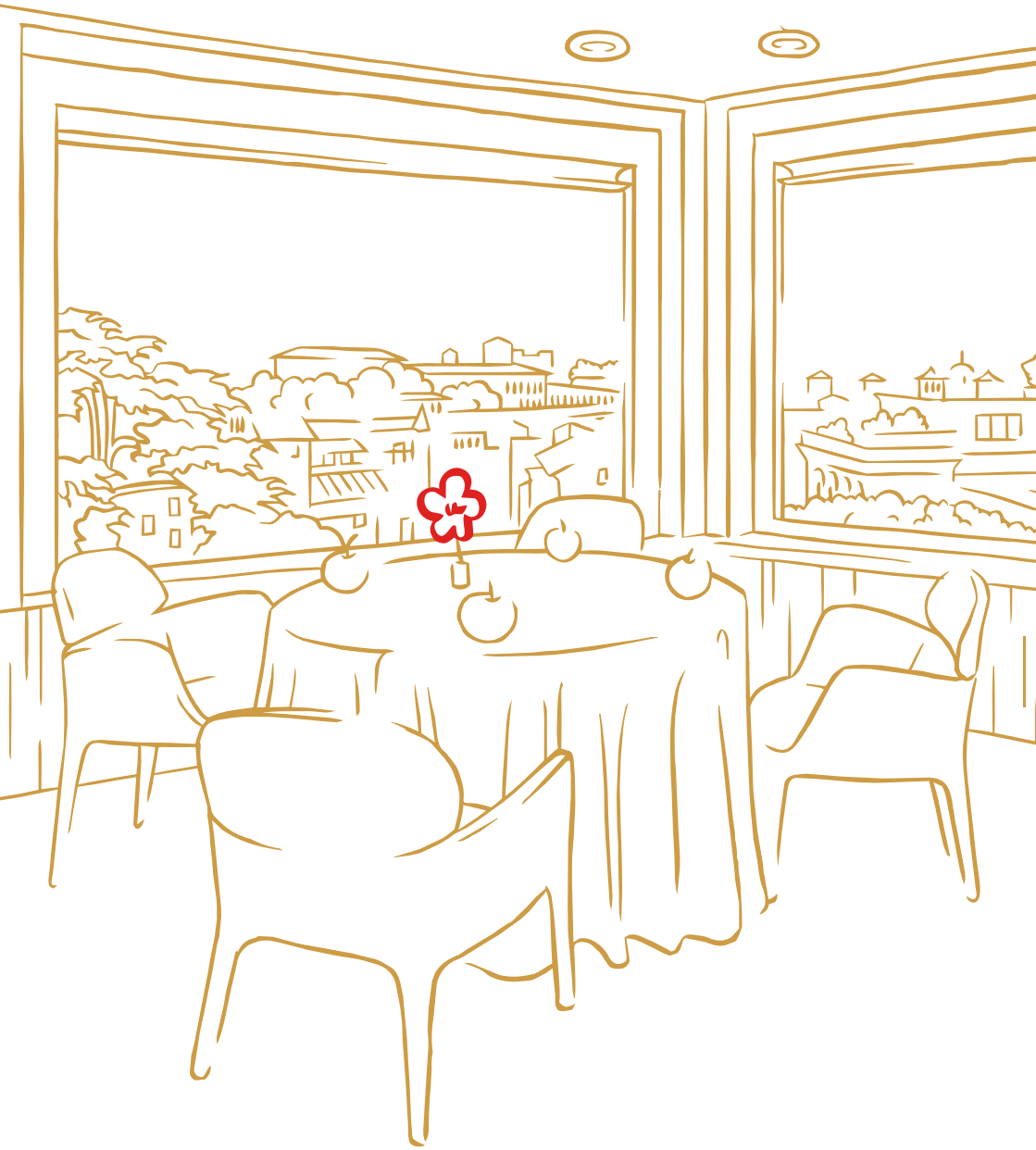
The Eden Spa

ALPINE FESTIVE TREATMENT
L'inverno in alta quota, senza mai lasciare Roma.
Questo rituale di 90 minuti
attinge ai segreti botanici e alle tradizioni dell'Alto Adige
per donare una profonda sensazione di rigenerazione.
Il percorso inizia con un esfoliante corpo HöbePergh, seguito da un avvolgente impacco alle erbe alpine combinato con un massaggio al viso e al cuoio capelluto.
Infine, l'applicazione di una ricca crema corpo svelerà
una pelle straordinariamente morbida e luminosa.
Al termine, potrete rilassarvi assaporando un tè caldo
alle mele e cannella, accompagnato da delizie natalizie.

Dall' 8 dicembre al 6 gennaio
90 minuti | €250 a persona | €460 per due persone

ALPINE FESTIVE TREATMENT
Winter in the mountains, without ever leaving Rome.
This 90-minute ritual draws on the botanicals and traditions
of South Tyrol to leave you wonderfully refreshed.
It begins with a slow, renewing HöbePergh body exfoliation,
followed by a nourishing alpine herb wrap with a scalp
and facial massage, and finally the application of a rich body cream
to reveal soft, glowing skin.
Afterwards, settle into warm delight with an apple and cinnamon tea,
accompanied by Christmas treats.

December 8 – January 6
90 minutes | €250 per person | €460 for two



CAPODANNO

New Year's Eve

Quest'anno portiamo un tocco del glamour
di New York nella Città Eterna.

Broadway: The Grand Premiere sarà una serata immersiva
e teatrale: dall'arrivo sul red carpet fino alla cena di gala,
il tutto scandito da performance dal vivo,
artisti talentuosi e un ensemble al completo.

Ogni portata sarà un vero e proprio atto dello spettacolo.
Naturalmente, non mancherà un finale indimenticabile:
champagne a mezzanotte, mentre l'orizzonte di Roma
brilla tutt'intorno.

This year, we're bringing a touch of New York glamour
to the Eternal City.

Broadway: The Grand Premiere is an immersive, theatrical evening,
from the red-carpet arrival through to the multi-course dinner woven
with live performances, acclaimed artists and an ensemble.

Each course is its own act.
And, of course, there's an unforgettable finale: champagne
at midnight, as Rome's skyline glitters beyond.

31
DICEMBRE
31 December

IL GIARDINO RISTORANTE
CENONE DI CAPODANNO
New Year's Eve dinner

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome appetiser

Gamberi rossi, mela verde e champagne
Red prawns, green apple and champagne

Carpaccio di capasanta, latte di mandorla, finger lime,
uova di aringa affumicata e olio al prezzemolo
Scallop carpaccio, almond milk, finger lime,
smoked herring roe and parsley oil

Guancetta di maialino glassata, sedano rapa affumicato,
fondo bruno al Madeira e tartufo nero pregiato
Glazed suckling pig cheek, smoked celeriac,
Madeira brown stock and fine black truffle

Ravioli di astice, beurre blanc al bergamotto, bisque leggera e dragoncello
Lobster ravioli, bergamot beurre blanc, light bisque and tarragon

Branzino, lattuga brasata e laccata al limone e caviale Oscietra
Sea bass, braised lettuce glazed with lemon and Oscietra caviar

Cioccolato, nocciola, caffè, vaniglia Bourbon e oro
Chocolate, hazelnut, coffee, Bourbon vanilla and gold

Selezione di piccola pasticceria
New Year's Eve treats

600€ per persona, un flûte di champagne di benvenuto
presso La Libreria incluso. Bevande escluse.
600€ per person, a welcome toast at La Libreria included. Beverage excluded.

31
DICEMBRE
31 December

LA TERRAZZA
CENONE DI CAPODANNO
New Year's Eve dinner

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome appetiser

Ostrica Fin de Claire con acqua di olive,
Martini dry e cetriolo
Fin de Claire oyster with olive water, dry martini and cucumber

Insalatina di canocchie con erbe di campo
e consommé di pompelmo rosa
Small mantis shrimp salad with wild herbs and pink grapefruit consommé

Spigola d'amo marinata, noci di macadamia,
indivia belga ed emulsione di brodetto di pesce
Marinated line-caught sea bass, macadamia nuts,
Belgian endive and fish broth emulsion

Terrina di vitello e nervetti con verdure in agrodolce
Veal and tripe terrine with sweet-and-sour vegetables

Tubettini in concentrato di mare
'Tubettini' pasta with sea concentrate

Merluzzo con rapa bianca, caviale Asetra e champagne
Cod with white turnip, Asetra caviar and champagne

Nocciola, whisky e tabacco
Hazelnut, whisky and tobacco

1000€ a persona, un flûte di champagne di benvenuto
presso La Libreria incluso. Bevande escluse.
€1000 per person, a welcome toast at La Libreria included. Beverage excluded.

1
GENNAIO
1 January

IL GIARDINO RISTORANTE
IL PRIMO PRANZO DELL'ANNO
First brunch of the year

Selezione di salumi e formaggi
Selection of cold cuts and cheese

Selezione di crudi di pesce
Selection of raw fish

Insalate
Selection of salads

Primi piatti, a scelta tra:
Lasagna alla bolognese
Pasta mista con zucca, provola affumicata e funghi misti
First course
Bolognese-style lasagna
or Mixed pasta with pumpkin, smoked provola cheese and mushrooms

Secondi piatti, a scelta tra:
Guancia di maialino con emulsione di patate
Ombrina in guazzetto con olive e capperi
Main course
Suckling pig cheek with potato emulsion
or Stewed meagre with olives and capers

Selezione di dolci
Selection of desserts

155€ per persona, bevande escluse.
155€ per person, beverage excluded.

Per prenotazioni e informazioni:
For reservations or more information:

LA TERRAZZA
IL GIARDINO RISTORANTE

+39 06 4781 2752
terrazza.HER@dorchestercollection.com
giardino.HER@dorchestercollection.com

THE EDEN SPA

+39 06 4781 2776
spa.HER@dorchestercollection.com



HOTEL EDEN

ROMA

DORCHESTER COLLECTION