

【ホテルメトロポリタン】メザニンラウンジ「すずかけ」  
**あまおうを堪能する「Seasonal Dessert Set」**

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）メザニンラウンジ「すずかけ」では2025年3月1日（土）より、あまおうが楽しめるプチガトー3種とお飲み物がセットになった「Seasonal Dessert Set」を期間限定で販売いたします。3月よりおかわりのお飲み物の種類変更が可能ですので、コーヒーや紅茶など気分に合わせてお選びください。



- **期間**：2025年3月1日（土）～4月30日（水）  
10:00a.m.～5:30p.m.（L.O.5:00p.m.）  
※ご予約は承っておりません。予めご了承ください。
- **場所**：M2F メザニンラウンジ「すずかけ」
- **料金**：Seasonal Dessert Set ¥2,400
- **公式 WEB サイト**：  
[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/suzukake/menu/seasonal\\_dessert\\_set.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/suzukake/menu/seasonal_dessert_set.html)



■ **あまおうとチョコレートのヴェリーヌ**

あまおうのクーリ、ベリーと相性のよいフランス・ヴァローナ社のチョコレート“マンジャリ”のムースを重ね、あまおうなどのフレッシュベリーを飾りました。苺の自然な甘さと酸味を巧に引き立てるチョコレートとのマリアージュをお楽しみください。



■ **あまおうのガトーフレーズ**

苺ジャムを塗ったピスタチオのビスキュイ・ジョCOND生地と、木苺のクリームを交互に重ね、ドライ苺が入ったルビーチョコレートでコーティングし、あまおうのピューレを使用した苺クリームとフレッシュのあまおうをトップに飾りました。甘酸っぱいクリームと、濃厚なピスタチオの味わいが絶妙なプチガトーです。



■ **あまおうのミルフィーユ**

甘酸っぱい木苺ジャムを塗ったサクサクのパイ生地であまおうとバニラムースリーヌを挟みました。滑らかでコクのある味わいの“バニラムースリーヌ”と、濃厚な甘さと芳醇な香りの“あまおう”がベストマッチな逸品をご堪能ください。

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※あまおうの入荷状況により早期終了、内容変更になる場合がございます。  
※状況により、営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

＜本件に関するお問い合わせ＞ 日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・小池（こいけ）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：[promotion@metropolitan.jp](mailto:promotion@metropolitan.jp)

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/> 最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)