

報道関係各位
プレスリリース



2025年2月26日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

【ホテルメトロポリタン】ケーキ&ベーカリーショップ 新作メニューが登場！春を彩るケーキ&ホテルメイドパン

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）では2025年3月1日（土）より、旬の苺を贅沢に飾り付けた「苺のタルト」と、春の訪れを告げる桜をイメージした淡いピンク色が目を引くムースケーキ「SAKURA フレーズ」の2種類のケーキを新たに販売いたします。また、その時季に合わせて定期的に味を変えてご提供しているデニッシュも、新メニュー「アグリウム」をご用意いたします。その他にも、自家製酵母を使った「レザンフロマージュ」、フランス発祥の菓子パンで世界中で愛されている「パン オ ショコラ」など、3種類の新作パンが登場します。パストリー、ベーカリー各シェフの渾身の逸品をぜひご賞味ください。



苺のタルト



SAKURA フレーズ



アグリウム



レザンフロマージュ



パン オ ショコラ

【販売店舗】 1F「ケーキ&ベーカリーショップ」

【営業時間】 11:00a.m.~8:00p.m.

【販売期間】 2025年3月1日（土）~2025年4月30日（水）

※SAKURA フレーズは4月15日（火）までの販売となります。

※パン オ ショコラは5月以降も継続販売予定です。

【お問い合わせ】 03-3980-5533 <レストラン予約 10:00a.m.~8:00p.m.>

公式 WEB サイト : https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/index.html

<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）・新藤（しんどう）

TEL : 03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL : 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](#)

■新作ケーキ



苺のタルト ￥780

ピスタチオクリームของタルトの上に、ほのかにオレンジの香りをまわせたホテルオリジナルのカスタードクリームを絞りました。周りには苺をふんだんに飾り、苺のコンフィチュールでコーティングをしたこの時季におすすめのタルトです。



SAKURA フレーズ ￥700

桜香るパンドジェンヌと、バニラムース、チェリークーリを桜風味の苺ムースで包み、ドライ苺入りチョコレートでコーティングしました。トップには桃のムースと塩抜きした桜を飾り、見た目でも味でもトータルで春を感じることができる季節限定のケーキです。

■新作パン



アグリウム ￥350

定期的に味を変えてご提供しているデニッシュの新作は、ホワイトチョコレートを入れた自家製のカスタードクリームを絞り、コンポートにした2種類の柑橘類を乗せて焼き上げた、酸味と甘みのバランスが絶妙な逸品です。



レザンフロマージュ ￥280

ゆっくり発酵させることで、小麦本来の豊かな香りと味わいを感じることができる自家製酵母を使ったカンパーニュ生地にはレーズンを練り込み、はちみつを入れて酸味と甘みを引き立たせたクリームチーズを包んで焼き上げました。



パン オ ショコラ ￥250

ココアをクロワッサン生地に練り込み、中にチョコレートを入れて焼き上げました。詰まりすぎず巧みな加減で折りこまれた層が、軽やかでサクサクとした食感を演出します。程よく口の中に広がる甘さは、食事にもおやつにもおすすめの一品です。

※料金には消費税が含まれております。 ※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

1F 「ケーキ&ベーカリーショップ」

Suica のペンギン ケーキや池袋にちなんだふくろうケーキ、旬のフルーツケーキなど、バラエティ豊かなケーキも取り揃えております。また、ホテルオリジナルブレンドの小麦から作り上げるプレミアム パン・ド・ミ m など、ホテルメイドのパンや焼菓子などギフト用の商品もご用意しております。 ©C.S/JR 東日本/D



公式 WEB サイト https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/index.html