

【ホテルメトロポリタン】メザニンラウンジ「すずかけ」

初夏の爽やかな味わい「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5月1日（木）より、旬のメロンやマンゴー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。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5月1日（木）～6月30日（月）
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



■ メロンとマンゴーのヴェリーヌ

マンゴーのクーリとメロンゼリー、ココナッツブランマンジェを重ね、フレッシュミントを使ったミントゼリーに、フレッシュなメロンとマンゴーを飾りました。口の中で広がる爽やかなミントの香りと、トロピカルなフルーツの甘さが絶妙にマッチした味わいをお楽しみください。



■ マンゴーとマスカルポーネのショートケーキ

スポンジ生地にマンゴーコンフィチュールを塗り、たっぷりのマスカルポーネクリームとマンゴーを包み込みました。表面にはホテル自慢の甘さ控えめのクリームシャンティを塗り、フレッシュマンゴーを飾りました。見た目にも華やかな仕上がりで、特別なひとときにぴったりのプチガトーです。



■ メロンのタルト

アーモンドクリーム入りのタルトに、爽やかなライム風味のカスタードクリームをのせ、フレッシュの赤肉、青肉メロンを贅沢に飾りました。トップにはアクセントのホワイトチョコレートとラズベリーが彩ります。タルト生地の香ばしさと、フルーツのジューシーな甘みが織りなすハーモニーをお楽しみください。

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。※入荷状況により、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
HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/> 最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)