

【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チガト-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・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ゼリーヌ

マンゴーのクーリーとメロンゼリー、ココナツ・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、特別なひとときにお楽しみください。



■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](#)