

【ホテルメトロポリタン】ケーキ＆ベーカリーショップ

手土産やご自宅用におすすめ！旬のフルーツを使った新作ケーキが登場

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）ケーキ＆ベーカリーショップでは、2025 年 6 月 1 日（日）より、新作ケーキの販売を開始いたします。旬であるメロンとチェリーを使った 2 種類のケーキは、手土産にはもちろん、自分へのプチご褒美としてもおすすめです。パストリーシェフ渾身の逸品をぜひご賞味ください。



メロンショートケーキ



チェリーのエクレア

【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.

【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/osusume_cake_5-6.html

■新作ケーキ

メロンショートケーキ ￥830 【販売期間】2025 年 6 月 1 日（日）～8 月 31 日（日）
奥久慈卵を使用し焼き上げたスポンジにメロンシロップを染み込ませ、北海道産のフレッシュクリームと、みずみずしく爽やかな甘みと香りのメロンをサンドした、季節限定のショートケーキです。

チェリーのエクレア ￥780 【販売期間】2025 年 6 月 1 日（日）～6 月 30 日（月）
シュー生地の中にチョコレートカスタードクリームとチェリーのゼリーをサンドし、上には程よい甘みと塩味のピスタチオのクリーム、さくらんぼを原料としたブランデー“キルシュ”のクリームを使い、味にシャープさを加えました。トップにアメリカンチェリーを飾った旬のフルーツを楽しめるエクレアです。 ※アルコール使用

※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」

季節ごとにシェフが新作をご提案。大好評の Suica のペンギン ケーキや旬のフルーツケーキなど、バラエティ豊かなケーキを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を使用して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



<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](#)