

【ホテルメトロポリタン】メザニンラウンジ「すずかけ」のパフェ
旬のフルーツを使用・ホテルパティシエの技が光る
「Seasonal Parfait」

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 7 月 1 日（火）より、ホテルパティシエの技が光る、旬のフルーツを使用した味わいのグラデーションが魅力の「Seasonal Parfait」の販売を開始いたします。7 月はジューシーで濃厚な甘さのマンゴーを使用した「マンゴー & ココナッツのパフェ」を、8 月は芳醇な香りと上品な甘さのピーチを使った「ピーチ & フランボワーズのパフェ」をご用意いたします。美しいビジュアルのパフェを楽しみながら、吹き抜けが開放的なラウンジでゆったりとした時間をお過ごしください。



■ マンゴー & ココナッツのパフェ

2025 年 7 月 1 日（火）～31 日（木）

旬のフレッシュマンゴーに、クリームシャンティやマンゴーゼリー、ライムゼリー、マンゴーのコンポートを重ね、ココナッツアイスクリームと羽型のメレンゲバシュランをトッピングしたパフェです。さまざまな素材が織りなす食感と味わいが、ひと口ごとに変化し、最後まで飽きずに楽しめるトロピカルなデザートです。



■ ピーチ & フランボワーズのパフェ

2025 年 8 月 1 日（金）～31 日（日）

ピーチコンポートとバニラアイスクリームにアーモンドスライスとラズベリーソースを合わせた「ピーチメルバ」をパフェ仕立てにしました。ハイビスカス & ローズヒップ、白ワインで仕上げた 2 種のピーチコンポートが楽しめます。トップにはアーモンドチュイルとバニラアイスクリーム、ホワイトチョコレートを飾り、繊細な甘さの桃と甘酸っぱいフランボワーズの絶妙なハーモニーを味わえる一品です。※アルコール使用

■ 期間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）10:00a.m.～6:00p.m.（L.O.5:30p.m.）

■ 場所：M2F メザニンラウンジ「すずかけ」 ※ご予約は承っておりません。予めご了承ください。

■ 料金：Seasonal Parfait 各¥1,800

■ 公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/suzukake/menu/seasonal_parfait.html

※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](#)