

報道関係各位

プレスリリース



2025年6月23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

## 今年も登場！Suica のペンギンがキュートに飛び出すメロンゼリーと 旬のフルーツが楽しめるスイーツ＆デニッシュ

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、昨年、味とデザインをリニューアルして好評を博した、ちょこんと顔を出すSuicaのペンギンが可愛らしい夏にピッタリなスイーツ「Suicaのペンギン メロンゼリー」を、2025年7月1日（火）より再販売いたします。また、みずみずしくジューシーな桃をご堪能いただけるヴェリーヌと、夏に爽やかなティストのアナス（パイナップル）のデニッシュも一緒に登場いたします。

お集まりのお手土産や自分へのご褒美スイーツとして、ティータイムに華を添えるスイーツ＆デニッシュをぜひご利用ください。



©C.S./JR 東日本/D

【販売店舗】 1F「ケーキ＆ベーカリーショップ」

【販売期間】 2025年7月1日（火）～8月31日（日）

【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.）

### 今年も登場！「Suica のペンギン メロンゼリー」



昨年好評を得た、メロンからちよこんと顔を出した Suica のペンギンが可愛いらしい期間限定のゼリーが今年も登場いたします。とろけるココナッツのブランマンジエ、メロンやグレープフルーツなど季節のフルーツの果肉をふんだんに入れたメロンゼリー、ブルーキュラソー & ライムの爽やかなクラッシュゼリーの 3 種のティストをお楽しみいただけます。暑い日にもさっぱりと食べやすい一品です。 ©C.S./JR 東日本/D  
料金：¥880（税込）

## 季節のおすすめスイーツ 「桃のヴェリーヌ」



ザクロの果汁から作られるフルーティーなシロップで甘酸っぱさを加えた白桃のジュレと、スパークリングゼリーが織りなす色鮮やかな2層の中に、白桃・オレンジ・ブルーベリーが入った夏らしく華やかな一品です。フルーツの甘みを感じつつ、さっぱりとしたのどごし爽やかなヴェリーヌは、グラスに添えたスポットに入ったピーチリキュールシロップをお好みでかけてお楽しみください。 \*アルコール使用

料金：¥850（税込）

### 【公式 WEB サイト】

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake\\_bakery/osusume\\_cake\\_7-8.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/osusume_cake_7-8.html)

## 新作デニッシュ 「アナナス」



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は、昨年から夏期限定商品として登場した「アナナス」（パイナップル）を今年もご用意いたします。低温でじっくりフランベし、ブランデーの甘みや香りをつけたアナナスと、爽やかなヨーグルトクリーム、サクサクのデニッシュ生地が相性抜群な逸品です。甘すぎずさっぱりとしたトロピカルテイストをお楽しみください。

料金：¥330（税込）

### 【公式 WEB サイト】

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake\\_bakery/recommended\\_bread.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/recommended_bread.html)

※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。

※Suica のペンギン商品が写っている画像を使用される際は、©C.S/JR 東日本/D を画像内もしくは文章の最後にご掲載ください。

## 1F ケーキ&ベーカリーショップ<sup>®</sup>

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います。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](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](mailto: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](#)