

【ホテルメトロポリタン】ケーキ&ベーカリーショップ 旬の美味しさを凝縮！ホテルメイドスイーツ&パン

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）では 2025 年 9 月 1 日（月）より、旬のいちじくやシャインマスカットを使った期間限定スイーツを販売いたします。時季に合わせて味を変えてご提供しているデニッシュからは「ポムフロマージュ」、チョコレートの甘みとナッツの食感が楽しめる「プレミアム パン・ド・ミ m」～ホワイトチョコレートとマカダミアナッツ～、香ばしく焼き上げたサクサクの皮とふんわり甘い生地のハーモニーがたまらない「メロンパン」を販売いたします。



【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.

【販売開始】 2025 年 9 月 1 日（月）

【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/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）・金子（かねこ）

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](#)

【新作スイーツ】

■ 季節のおすすめ

販売期間／2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 10 月 31 日（金）



ガトーフィグ ￥780

アーモンドとミルクチョコレートでコーティングされたいちじくくるみのパウンドケーキの上に、レアチーズのムースといちじくのクリームを重ね、まわりにフレッシュのいちじくをふんだんに飾った贅沢な一品です。トップにはカシスの実とシャンティクリーム、ローズマリーを乗せて、ほのかな甘酸っぱさと爽やかな香りを楽しめるケーキに仕上げました。



シャインマスカットのヴェリーヌ ￥780

ベルガモットゼリー、はちみつレモンムース、クリームチーズムースを重ね、フレッシュのシャインマスカットとさっぱりとした白ぶどうゼリーの上に紅茶のシャンティクリームを乗せました。トップには美しくカットされたシャインマスカットとハニカム型のホワイトチョコレート、エディブルフラワーを添え、繊細で華やかなトッピングが目を引く逸品です。

販売期間／2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 11 月 30 日（日）



ショコラ ロワイヤル ￥700

ガナッシュ、ムース、ビスキー、サブレのすべてにチョコレートを使用した、口当たりなめらかで濃厚なビターチョコレートケーキです。
チョコレート好きにはたまらない逸品です。

■ ご好評のバスクチーズケーキ

販売期間／2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 11 月 30 日（日）



チョコレートのバスクチーズケーキ 笠間の栗入り ￥3,300

北海道産の生乳を使用したクリームチーズを使い、滑らかな舌触りをお楽しみいただけます。また、甘く香り高い茨城県産笠間の栗と、フランス産の爽やかさと酸味が特徴のカカオ 64%の濃厚なチョコレートが絶妙なおいしさを奏でます。

また、チョコレートのバスクチーズケーキは JR 東日本が運営する EC サイト『JRE MALL（ジェイアールイー・モール）』より配送でのご注文も承ります。【JRE MALL 公式サイト】 <https://shopping.jreast.co.jp/products/detail/s093/s093-G51012>

※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。

【新作パン】

販売期間／2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 10 月 31 日（金）



ポムフロマージュ ￥350

定期的に味を変えてご提供しているデニッシュの新作は、クリームチーズをカスタードクリームに混ぜて、カマンベールチーズと軽く煮込んだりんごを重ねて焼き上げた、酸味と甘みのバランスが絶妙な逸品です。



メロンパン ￥300

バターと卵をたっぷりと配合したブリオッシュ生地、クッキー生地をのせて焼き上げたメロンパンです。軽やかで香ばしいサクサクの皮と、ふんわり甘い生地のハーモニーが口いっぱいに広がります。



「プレミアム パン・ド・ミ m」

～ホワイトチョコレートとマカダミアナッツ～ ￥600

厳選素材が織りなすホテル自慢の「プレミアム パン・ド・ミ m」。そのリッチな味わいをベースに、期間限定のフレーバーが登場します。今回はホワイトチョコレートとマカダミアナッツを練り込み、チョコレートの甘みと噛むほどに広がる香ばしいナッツの食感が楽しめる、ティータイムにぴったりの一品です。

1F 「ケーキ&ベーカリーショップ」

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も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

ホテルメトロポリタン

1985 年 6 月 2 日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、J R 東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩 3 分と絶好のロケーションを誇る東京の城北地区唯一のグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。客室数 805 室、8 つの直営レストラン・バー、14 室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。

“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所”ホテルメトロポリタンで、想い出に残る時間をお過ごしいただけます。

