

報道関係各位  
プレスリリース



2025年12月19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 今だけのご褒美スイーツ＆リッチな味わいのホテルメイドパンを販売

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1月6日（火）より、旬の苺をメインに使った新作や昨年ご好評いただいたスイーツ、ホテル自慢のリッチな味わいをお楽しみいただける「プレミアムパン・ド・ミ m」の期間限定テイストなど、新たな一年にふさわしいスイーツやパンの販売を開始いたします。日常をちょっと豊かに彩る、自宅用にも手土産にもおすすめの、この時期ならではの逸品をご堪能ください。



【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1月6日（火）～ ※一部商品は販売開始期間が異なります。

【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サイトより、インターネット予約も承ります。

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](#)

## 【季節のおすすめ】

### ■ <期間限定> 莓のスイーツ



#### 苺のヴェリーヌ ¥780

販売期間：2026年1月6日（火）～2月28日（土）

フレッシュな苺やムースなど、一番美味しくなる時期の苺をたっぷりと使ったスイーツです。中には、苺の味を引き立てる柔らかな甘みとレモンの酸味が合わさった“はちみつとレモンのゼリー”と、紅茶の豊かな風味と軽い苦みがアクセントになった“紅茶のゼリー”が入っています。下層のほのかな甘さが苺と相性のよい“マスカルポーネムース”と、甘酸っぱい“木苺のソース”が、最後まで飽きさせず全体をさっぱりとした味わいにまとめています。華やかで可愛らしい見た目も楽しい逸品です。



#### あまおうのミルフィーユ ¥830

販売期間：2026年2月1日（日）～3月31日（火）

\* 1月6日～1月31日の間は『苺のミルフィーユ』¥780 をご提供いたします。

バニラ風味のカスタードクリームと、濃厚なピスタチオクリームの2種類を味わえるミルフィーユは、サクサクのパイ生地と滑らかなクリーム、ジュワッと甘みがあふれる苺の組み合わせが絶品です。



#### あまおうのショートケーキ ¥830

販売期間：2026年2月1日（日）～3月31日（火）

昨年好評につき、今年も定番のショートケーキをこの時期限定で“あまおう”を使ってご用意いたします。コクのある奥久慈卵を使用し焼き上げたスポンジに苺のシロップを染み込ませ、風味豊かな北海道産のフレッシュクリームと、みずみずしくジューシーな“あまおう”をサンドしました。

### ■ EC サイト『JRE MALL』からの購入が可能なご好評のスイーツ



#### ピスタチオ バスクチーズケーキ ¥3,300

販売期間：2026年1月1日（元日）～4月30日（木）

人気のバスクチーズケーキの期間限定ティスト“ピスタチオ”が今年も登場いたします。イタリア産のピスタチオを使用し、ほんのり甘く濃厚且つ香ばしさを感じる逸品です。また、本商品はJR東日本が運営するECサイト『JRE MALL（ジェイアールイ・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-G51129>

## ■ホテルメイドパン

販売期間：2026年1月6日（火）～2月28日（土）

### 「プレミアム パン・ド・ミ m」 各¥600

ホテルオリジナルブレンドの小麦粉と九州産「高千穂発酵バター」、北海道産の濃厚な生クリームと脱脂濃縮乳など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。



#### 〈新作〉～加賀棒ほうじ茶～



芳しい香りと繊細な味わいが特徴の石川県の名産品“加賀棒ほうじ茶”と黒豆を合わせました。豊かな風味と上品な甘みが黒豆と見事に調和した一品をご堪能いただけます。



#### ～抹茶黒豆～

抹茶を混ぜこんだ生地に黒豆を入れ焼き上げました。抹茶のほろ苦く爽やかな風味と、黒豆の優しいほのかな甘さがお互いを引き立てます。主食にもおやつにもおすすめです。

※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。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](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、JR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。

公式 WEB サイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp/>

