

【ホテルメトロポリタン】メザニンラウンジ「すずかけ」
苺と柑橘の贅沢なマリアージュ 春を彩る至福の
「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、2026年3月1日（日）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」の新テイストを販売いたします。旬の苺の瑞々しい甘さと、オレンジやライムなどの柑橘の爽やかな酸味とのハーモニーがひと口ごとに広がる特別なパフェです。グラスに満ちる鮮やかな赤と黄色の層が、春の光に照らされキラキラと輝くように映える逸品を楽しみながら、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。



■ 苺と柑橘のパフェ

苺と柑橘が重なり合い、食べ進めるごとに表情を変える深みのある贅沢な味わいに仕上げました。ベルガモットとオレンジのソースの上には苺とカモミールのパンナコッタを、その上には苺のアーモンドクランブルを重ね食感にアクセントを加えました。苺のコンフィチュールに、コブミカの葉で煮出したシロップでコンポートしたオレンジ、マンダリンオレンジクリームを重ねたトップには、苺のシャーベットにホワイトチョコレートとライムのムース、その周りにフレッシュ苺とオレンジを飾り、最後にリーフ型の苺のクッキーとマカロンクッキーを添えて、より華麗に彩りました。

お好みでミックスベリーソースをかけていただき、最後まで味の変化をお楽しみください。五感を通して堪能いただけるご褒美スイーツをぜひご賞味ください。

■ **期間**：2026年3月1日（日）～4月30日（木）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 ￥2,200
ドリンク付き ￥3,200（コーヒーまたは紅茶付き）

■ **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）・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](#)