

報道関係各位
プレスリリース



2026年2月27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 ホテル特製 色鮮やかな春を彩るご褒美スイーツ&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）ケーキ&ベーカリーショップでは、2026年3月1日（日）より、春色に染まった可愛い色合いの新作ケーキ“SAKURA”と、昨年好評だった旬の苺のタルトがバージョンアップして登場する、ブランド苺“あまおう”を使ったタルトを販売いたします。パンでも春の息吹を感じていただけるように、ツヤツヤと輝く旬の苺をサクサクのデニッシュ生地とあわせた一品をご用意いたします。

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、この時期にしか出会えないホテル自慢のスイーツ&パンをご堪能ください。



【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】 2026年3月1日（日）～

【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

<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](#)

【季節のおすすめ】

■ <期間限定> 春を彩るスイーツ

【販売期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）】



SAKURA ¥780

日本の春を彩る淡いピンクの桜をイメージしたケーキです。よもぎとアーモンドクリームのタルトの上には、ほのかに桜の香りをまとわせた桃のゼリーと、さっぱりとした味わいのライチムースの2層を、苺と桜のムースで包み込みました。可愛い花形をしたクランベリーの寒天ゼリーを重ね、トップには桜の花びら入りのブラマンジェを飾りました。和のテイストを取り入れた、ほのかに桜香る優しい味わいが広がる逸品です。



あまおうのタルト ¥830

昨年好評だった「苺のタルト」が、今年は“あまおう”を使ったタルトになって再登場いたします。トップには濃厚な甘み、適度な酸味、ジューシーな食感が特徴の“あまおう”を飾り、苺のコンフィチュールでコーティングをしました。ピスタチオクリーム of タルトの上に、ほのかにオレンジの香りをまとわせたホテルオリジナルのカスタードクリームとの絶妙な味わいをお楽しみください。

■ <テイスト変更> 発売以来、人気 No.1！スイーツ

【販売期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）】



Suica のペンギン シーズンケーキ ¥650

(1日30個限定)

愛らしい表情が人気の Suica のペンギン シーズンケーキは、シーズンごとにテイストが変わります。3月1日からは、うらかなこの季節にぴったりな爽やかなテイストの“はちみつムースとレモンクリーム”をご用意いたします。はちみつ of ムースの中にやさしい酸味が特徴の瀬戸内レモンクリームを入れ、チョコレートでコーティングしました。甘さと酸味のコントラストが際立つ一品です。3か月間限定のテイストをぜひご賞味ください。

©C.S/JR 東日本/D

■ <期間限定> 日常をちょっと豊かに彩るホテルパン

【販売期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）】



苺のデニッシュ ¥380

ホワイトチョコレートを入れたカスタードクリームに、フレッシュな苺をのせて焼き上げました。何層にも折り重なった繊細な層が織りなすサクサクのデニッシュ生地とともに、春の味覚をご堪能ください。ティータイムなどのリラックスタイムのお供におすすめです。



クランベリーチャバタ ¥300

小麦粉、水、塩というシンプルな材料で作られるチャバタは、外はカリッ、中はもちもちのクセになる食感をお楽しみいただけます。ドライクランベリーとクリームチーズを練り込み、クランベリーの甘酸っぱさ、クリームチーズのコク、生地の程よい塩味が融合した絶妙な一品です。

※料金には消費税が含まれております。 ※仕入れにより食材や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」

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



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、思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/>

