

【ホテルメトロポリタン】メザニンラウンジ「すずかけ」
～マンゴーと抹茶、至福のマリアージュ～
初夏を彩る麗しの「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5月1日（金）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豊かな味わいが魅力の「Seasonal Parfait」の新テイストを販売いたします。マンゴーの芳醇な甘みを、抹茶の濃厚なほろ苦さが引き立てる贅沢なパフェです。食べ進めるごとに重なり合う、繊細な味の広がりをお楽しみください。艶やかな黄金色と深い緑のコントラストは目にした瞬間から至福のときが始まります。開放的な吹き抜けが心地よいラウンジで、日常を忘れるようなひとときにゆったりと身を委ねてみませんか。



■ マンゴーと抹茶のパフェ

ベースを彩るのは濃厚なマンゴーのコンポートを忍ばせたムースと、なめらかなココナッツクリーム。その上にはフレッシュマンゴーに加え、マンゴーと希少なカカオパルプ(カカオ豆の果肉)を合わせたゼリー、レモンガラスゼリー、抹茶のわらび餅、ブルーベリーを贅沢に飾りました。甘み、爽やかな酸味、上品なほろ苦さなど、様々な味わいをお楽しみいただけます。トップのマンゴーソルベと抹茶アイスクリームは、初夏にふさわしく心地よい涼をプラスしてくれます。薄く焼いてカリッとした食感がアクセントのチュイールもマンゴー味で仕上げ、旬のマンゴーと抹茶をふんだんにご堪能いただける逸品です。甘酸っぱく爽やかな味わいのパッションフルーツシード入りのトロピカルソースをお好みでかけていただき、最後まで味の変化をお楽しみください。今だけのご褒美スイーツをぜひご賞味ください。

■ 期間：2026年5月1日（金）～6月30日（火）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](#)