

報道関係各位
プレスリリース



2026年4月16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～おうちで味わう、ホテルの贅沢～
初夏の至福
冷製スイーツ“フレッシュフルーツデニッシュ”新登場！
こだわりのホテルメイドパンとともに

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5月1日（金）より、スイーツとパンそれぞれで、新作商品と装いを新たにしたりした人気の定番商品の販売を開始いたします。新作スイーツは、ショップ初となる新タイプの「冷製フルーツデニッシュ」をお届けいたします。バター香るサクツとした生地に向のフレッシュフルーツ“マンゴー”を合わせた、ひんやり贅沢な一品です。人気の定番商品「バスクチーズケーキ」には、爽やかな酸味のフランボワーズ味が再登場いたします。新作パンは、何層にも折り重ねた繊細なデニッシュ生地に3種類のナッツを合わせた香ばしい一品をご用意いたします。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」は人気の高い「フィグコーヒー」テイストに変わります。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】 2026年5月1日（金）～

【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](#)

■ 旬のフルーツが盛りだくさんの華やかな新作冷製スイーツ

<新商品> フレッシュフルーツデニッシュ (マンゴー) ¥780

販売期間：2026年5月1日(金)～6月30日(火)

初夏の陽気を感じ始めるこの時期にぴったりの新しいタイプの冷製スイーツが登場いたします。バター香るサクッとした生地の中には、濃厚なココの卵“エグロワイヤル”と北海道産の生乳、バニラビーンズを加えた特製の自家製カスタードクリームを合わせました。芳醇な香りにとろけるような味わいの、みずみずしい旬のマンゴーを贅沢にあしらった、旬のフルーツと素材が織りなす、ひんやり冷たいハーモニーをぜひお楽しみください。



■ EC サイト『JRE MALL』からの購入も可能なご好評のスイーツ



フランボワーズ バスクチーズケーキ ¥3,200

販売期間：2026年5月1日(金)～8月31日(月)

人気のバスクチーズケーキの期間限定テイスト“フランボワーズ”が今年も登場いたします。北海道産の生乳を使用したクリームチーズの香りや風味と、フランボワーズの爽やかな酸味が感じられる一品です。生地の上にもフランボワーズの実をまるごとトッピングして焼き上げました。冷凍の状態でのお引き渡しとなるため、お好みの固さに解凍してお召し上がりいただけます。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-G51071>

■ <期間限定> 日常をちょっと豊かに彩るホテルメイドパン

販売期間：2026年5月1日(金)～6月30日(火)



<新商品> ～ ナッツデニッシュ ～ ¥380

何層にも折り重ねた繊細な層が魅力のデニッシュ生地にチョコレートクリームを絞り、キャラメリゼしたマカダミアナッツ、アーモンド、くるみの3種類のナッツを乗せて焼き上げました。噛むたびに弾けるナッツのカリッとした食感と香ばしさ、キャラメリゼのほろ苦い甘みがデニッシュ生地と見事に調和した、多層的な食感が楽しいデニッシュです。



「プレミアム パン・ド・ミ m」～フィグコーヒー～ ¥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、人気の期間限定フレーバーが登場します。

香り高いコーヒー、甘美ないちじく、香ばしいくるみ、ほくほくした栗を使用し、「大人が楽しむ」をテーマに仕上げました。そのまま味わうのはもちろん、肉料理やチーズ、ワインとも相性抜群な逸品です。

※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。

※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。

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/>

