

【ホテルメトロポリタン】メザニンラウンジ「すずかけ」
～桃の甘み×ベリーの酸味のマリアージュ～
爽やかな香りに包まれる夏のご褒美「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7月1日（水）より、ホテルパティシエの技が光る、旬のフルーツを贅沢に使った「Seasonal Parfait」の新テイストを販売いたします。芳醇でみずみずしい桃の甘みと、フランボワーズやクランベリー、ヨーグルトが織りなす爽やかな酸味が重なり、食べ進めるごとに表情を変える繊細な味わいをお楽しみいただけます。真夏の日差しを浴びてキラキラと輝くような彩り鮮やかな一品が、夏のティータイムを華やかに演出いたします。開放的な吹き抜けが心地よいラウンジで、日常を忘れて心ほどけるひとときをお過ごしください。



■ **桃とベリーのパフェ**

白ワインシロップで煮た桃のコンポートをはじめ、フランボワーズジャムを混ぜた白桃シャーベット、バニラアイスクリーム、木苺マカロン、アーモンドクッキーを贅沢に飾った華やかなパフェです。ヨーグルトクリームとクランベリーゼリー、白ワインコンポートゼリーの爽やかな層の中にも桃の果肉を忍ばせ、芳醇な味わいとハーモニーをお楽しみいただけます。一番下の層にはフランボワーズソース、その上にはさらにヨーグルトクリームを重ね、食感のアクセントとしてアーモンドクランブルを合わせました。お好みで清涼感が増す“桃とミントのソース”をかければ、最後まで味の変化をご堪能いただけます。甘みと酸味の絶妙なマリアージュが楽しめる、この時期にこそ味わいたい至福の逸品です。 ※アルコール使用

■ **期間**：2026年7月1日（水）～8月31日（月）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](#)