

【ホテルメトロポリタン】メザニンラウンジ「すずかけ」
マロンとチョコレートが織りなす至福のひととき
「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 桃谷健志）メザニンラウンジ「すずかけ」では、2026年11月1日（日）より、ホテルパティシエの技が光る、「Seasonal Parfait」の新作「マロンとチョコレートのパフェ」を販売いたします。和栗やイタリア産マロンなど異なる個性の栗と、コク深いチョコレートが織りなす極上の一品は、華やかな見た目はもちろん、食べ進めるごとに表情を変える繊細な層の重なりをお楽しみいただけます。開放的な吹き抜けが心地よいラウンジで、日常を忘れて贅沢なひとときをお過ごしください。



11 月のパフェ



12 月のスペシャルバージョン

■ マロンとチョコレートのパフェ

希少なカカオバルブ(カカオ豆の果肉)を使った甘酸っぱく澄み渡るゼリー、和栗のババロア、濃厚なチョコレートクリームの3層の上には、サクサクとしたチョコレートクランブル、栗の甘露煮ペースト、そしてアクセントに洋梨のコンポートとゼリーを合わせ、爽やかなカシスシャーベットを忍ばせました。トップの飾りは11月と12月で装いを変えてお届けいたします。11月は濃厚ながら軽やかに仕上げたガナッシュモンテにイタリア産マロンのシロップ漬けやチョコレート細工をあしらひ、深まる秋を感じさせる装いに仕上げました。12月は煌めくクリスマスシーズンに合わせ、ピスタチオとホワイトチョコレートの色鮮やかなガナッシュモンテに、甘酸っぱいフランボワーズを添えて華やかに彩ります。別添えの温州みかんソースをかけることで、柑橘の爽やかな風味が加わり、グラデーションのような味わいの変化をお楽しみいただけます。最後の一口まで飽きることなく、至福のひとときをお届けいたします。

■ 期間：2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 31 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 ￥2,500
ドリンク付き ￥3,200（コーヒーまたは紅茶）

■ 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](#)