

桃尽くしのデザートをコース仕立てで 平日限定 1日20食
「アフタヌーンティー ピーチセレクション」

8月31日（金）まで

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 佐藤 進）の、1F オールデイダイニング「クロスダイニング」では7月2日（月）からアフタヌーンティーを期間限定で販売します。旬の国産の桃を贅沢に味わえるメインのスイーツを3品と、小菓子やグラスデザート、軽食などの盛り合わせがお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。パティシエが考案した桃をご堪能いただけるメイン3品は、“桃のスープ”からはじまり、お口直しの“白桃のグラニテ”、素材にこだわった“黄桃のヴェリーヌ”をコース仕立てで提供します。また、フリードリンクのひとつに、この季節にぴったりなドリンク“オリジナルフルーツスカッシュ”も提供します。夏の午後ゆったりと優雅にホテルでアフタヌーンティーをお楽しみください。



- 【開催場所】 ホテルメトロポリタン1階 オールデイダイニング「クロスダイニング」
 - 【開催期間】 7月2日（月）～ 8月31日（金）の平日限定 ≪2日前までの要予約≫
 - 【開催時間】 2：00p.m.～6：00p.m.
 - 【料金】 3,000円 ※別途サービス料（10%）を頂戴いたします。
 - 【メニュー】 メインデザート3品（桃のスープ・白桃のグラニテ・黄桃のヴェリーヌ）
焼き菓子/グラスデザート/タルティーヌなどの盛り合わせ
フリードリンク（コーヒー・紅茶・ハーブティー・オリジナルフルーツスカッシュ等）
 - 【お問い合わせ】 03-3980-1111（代表）
- ※ご利用日、前日以降のキャンセルについてはキャンセルチャージ（100%）を頂戴いたします。



①桃のスープ

国産の桃の濃厚な果汁とミントが上品に香ります。みずみずしく甘い桃の半身とご一緒にご堪能ください。



②白桃のグラニテ

すっきりとした甘さとシャリッとした食感がお楽しみいただけるグラニテ。この時期にぴったりなひんやりデザート。ごろごろっとジューシーな桃の果肉とさっぱりとしたライムのゼリーをしのばせました。



③黄桃のヴェリーヌ

贅沢な黄桃のショートケーキをイメージした特製スイーツ。コクがあり滑らかな舌触りの生クリームは日本では2%程度しか採れないジャージー牛の生クリームをたっぷり使用。フレッシュな黄桃との相性を考え、まろやかな酸味の岩手県産岩泉ヨーグルトも加えさっぱりとしたテイストに仕上げました。



小菓子・軽食メニュー例

- タルティエヌ（スモークサーモン・生ハム・カプレーゼなど）
- マカロン
- ミニエクレア
- フルーツタルト
- フルーツパイ
- ボンボンショコラ
- マンゴープリン

※メニュー内容は日によって変更になります。



フリードリンク メニュー

オリジナルフルーツスカッシュ

清涼感あふれるオリジナルフルーツスカッシュ。

いちじく・マンゴー・キウイの3種をご用意。

フルーツシロップと、レモンを加えソーダで割った爽やかな一杯。

夏の限定メニューです。

<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：大良（だいら）・宮本（みやもと）
 TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

*天候や仕入れの状況により、種類やメニュー内容が予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。