

約30種類のフルーツを使ったスイーツが勢ぞろい “Suicaのペンギン コーヒーゼリー”も登場
ご好評につき第2弾! 「スイーツビュッフェ ～桃のミニパフェ付～」
2018年7月21日(土)、22日(日)、23日(月)開催

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)では、今年3月に開催した「スイーツビュッフェ～ブランドいちご6種食べ比べセット&Suicaのペンギンケーキ付～」が好評につき、第2弾として約30種類のフルーツを使った「スイーツビュッフェ～桃のパフェ付～」をホテル最上階(25階)の特設会場にて、7月21日(土)から3日間限定で開催します。



- 【開催場所】 ホテルメトロポリタン 25階 スカイバンケット「ポラリス」
【開催日時】 7月21日(土)、22日(日)、23日(月)
各日程2部制(100分間) ①12:30p.m.～ ②3:30p.m.～
【料 金】 (平日) 大人3,500円 小学生2,000円 未就学児(4-6歳)1,000円
(土日) 大人3,800円 小学生2,200円 未就学児(4-6歳)1,000円
※上記料金に税金・サービス料(10%)は含まれていません
【予約開始日】 2018年6月25日(月) 10:00a.m.スタート 電話予約のみ
03-3980-1111(代表) (受付) 10:00a.m.～6:00p.m.



©C.S/JR東日本/D

＜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

【添付資料】

お一人様ひとつずつ付く、パティシエこだわりの一品は今が旬の「桃」を使ったミニパフェ。瑞々しい桃をたっぷり使い、桃のコンポートやゼリー、ムースなど桃を余すところなくご堪能いただける一品です。味のアクセントに赤桃のソースを使いさっぱりと仕上げました。

食べ放題のスイーツは20種類ご用意。色とりどりのフルーツを約30種類使用します。マンゴーやドラゴンフルーツをふんだんに使ったタルトや、パッションフルーツを使ったレアチーズケーキ、メロンを使った見た目も涼やかで色鮮やかなゼリーなどが並びます。

さらに、ここでしか味わえない「Suicaのペンギン コーヒーゼリー」も登場します。ホテル最上階の眺めとともに夏のスペシャルな美味しさをお届けします。

メニュー例

桃のミニパフェ（お一人さまおひとつ）

マンゴープリン

メロンゼリー・グアバとライチのゼリーなど

ピニャコラーダ ヴェリーヌ

トロピカルフルーツタルト

パッションフルーツ レアチーズケーキ

ロールケーキ アボカド

Suicaのペンギン コーヒーゼリー

ネーキッドケーキ他

軽食

各種ドリンク



パッションフルーツ レアチーズケーキ



トロピカルフルーツタルト



メロンゼリーなどゼリー各種



チーフ パティシエ 迫 広志（さこ ひろし）

若くしてスイーツの世界に魅せられ、25年前に菓子職人の門を叩く。その後ホテルスイーツビュッフェの牽引役として、王道の味から斬新なスイーツまで幅広く創作。長年伝わるものを大切に守りながら常に新しいものへの探求を続けている。

2011年よりSuicaのペンギン ケーキを手掛ける。Suicaのペンギンケーキにおいてパイオニア的存在。

*Suicaのペンギン コーヒーゼリーの画像を使用される際は©C.S/JR東日本/Dを画像内もしくは文章の最後にご掲載ください。

*SuicaはJR東日本の登録商標です。

*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。