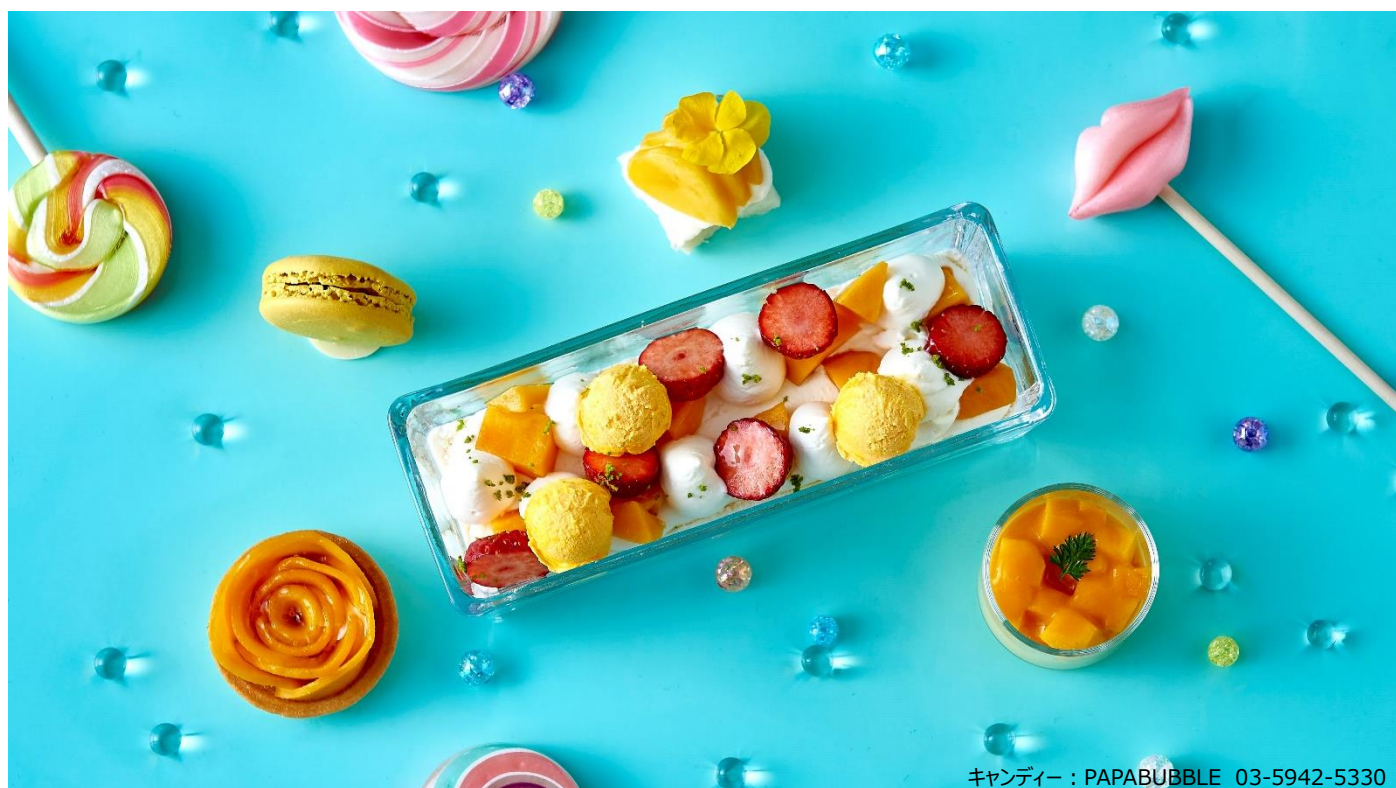


一足早く初夏を満喫 平日1日20食限定

『マンゴー アフタヌーンティー』

5月7日(火)～6月28日(金)

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、1Fオールデイダイニング「クロスダイン」にて平日1日20食限定で「マンゴー アフタヌーンティー」を開催いたします。メインスイーツは、マンゴーや苺をちりばめた、まるで宝石箱のようなパフェ「ボワット・ア・ビジュウ」。その他バラをモチーフにしたマンゴータルトやホテルメイドのマンゴープリンなどマンゴーづくしのスイーツもご用意。一足早く初夏を感じる「マンゴー アフタヌーンティー」で、ゆったりとしたひと時をお過ごしください。



キャンディー：PAPABUBBLE 03-5942-5330

- 【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「クロスダイン」
- 【開催期間】 5月7日(火)～6月28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】 3,500円 / 4,000円(乾杯スパークリングワイン付き)
※上記税込料金に別途サービス料(10%)を頂戴いたします。
- 【メニュー】
- ・メインデザート(ボワット・ア・ビジュウ)
 - ・小菓子4種(マンゴータルト/マンゴープリン/マカロン/マンゴーのタルティーヌ)
 - ・セイボリー4種(ローストビーフサンド/青パイアの生春巻き/カプレーゼ/ビシソワーズ)
 - ・フリードリンク(マンゴースカッシュ・コーヒー・紅茶・ハーブティー等)
- 【ご予約】 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。
※写真はイメージです。キャンディーはアフタヌーンティーについておりません。



メインスイーツ：「ボワット・ア・ビジュウ」

「ボワット・ア・ビジュウ」とはフランス語で宝石箱。フレッシュなマンゴーや苺、マンゴーソルベを宝石のようにちりばめた四角いガラスのパフェを宝石箱にみたてた一品。宝石箱の中には、ヨーグルトクリームや自家製マンゴーソルベ、食感が楽しいパッションフルーツのクラックランや濃厚なマンゴームース、ほのかに甘いココナッツビスキーなど、様々な味をお楽しみいただけます。また、断面は、マンゴーとココナッツのメレンゲでサンドアートをモチーフに模様を付け、見た目も美しく仕上げました。煌めく宝石箱をぜひお楽しみください。



小菓子：4種

バラをモチーフにした“マンゴータルト”や“マンゴーのタルティーヌ”、ショップでも人気の“マンゴープリン”などマンゴーを使った小菓子4種。タルティーヌに使用しているパンは、6月より1日限定10本のみ販売予定の「プレミアムパン・ド・ミ m」。高千穂発酵バターや北海道産の濃厚な生クリームを使用し、低温熟成にもこだわった食パンです。

・メニュー例：マンゴータルト・マンゴープリン・マカロン・マンゴーのタルティーヌ

セイボリー：4種

3時間じっくりと低温で火入れしたジューシーなローストビーフを使った「ローストビーフサンド」やカラフルなトマトが美しい“カプレーゼ”、食感が楽しい“青いパイアの生春巻き”など初夏らしいセイボリーをご用意しました。

・メニュー例：ローストビーフサンド・カプレーゼ・青いパイアの生春巻き・ビシソワーズ

おすすめドリンク：マンゴースカッシュ

マンゴーのシロップやマンゴーの果肉を入れ、ソーダで割ったこの季節ならではの一杯。

ぜひ、メインの「ボワット・ア・ビジュウ」と合わせてお召し上がりください。

＜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

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)