

まるごと桃を召し上げれ 平日1日20食限定

## 『ピーチ アフタヌーンティー』

7月1日(月)～8月30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「クロスダイニング」にて平日1日20食限定で「ピーチ 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、瑞々しいフレッシュなピーチを丸ごと1つ使った「ラ・ペシュ」と、昨年大好評のピーチのスープを、今年は爽やかなヴェルベーンの薫りでご用意いたします。



【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1日(月)～8月30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】 ・メインスイーツ2種(ラ・ペシュ、ピーチのスープヴェルベーンの薫り)

・小菓子3種(ピーチのグラニテ/ミント・ハチミツ 桃のパイ/ルビークッキー/パッションフルーツのガナッシュ等)

・セイボリー4種(生ハム・ピーチ・サマートリュフ/チキンとアボカドのサンド

カラフルサラダピクルス仕立て/ベーコンキッシュ等)

・フリードリンク(ピーチスカッシュ・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。



## メインスイーツ 2 種

### 「ラ・ペシュ」

フレッシュな丸ごと桃を 1 つ味わえる一皿。中には煮出したアールグレーとベルガモットのエッセンスを加えたムースを入れ香り高く大人のスイーツに仕上げました。ピーチとエルダーフラワーのジュレや濃厚な自家製バニラアイスクリームとのマリアージュもお楽しみください。

### 「ピーチのスープ ヴェルヴェーヌの薫り」

昨年の「アフタヌーンティーピーチセレクション」で大変好評をいただいた一品がさらにバージョンアップして登場。今年は甘いレモンの香りが特徴のハーブ ヴェルヴェーヌをアクセントに。お好みで「ラ・ペシュ」にかけてご一緒にお召し上がりください。



### 小菓子：3 種

小菓子は、暑い夏にぴったりのピーチのグラニテをご用意。ピーチの果肉感とシャリシャリとした食感をお楽しみいただけます。またミントがほのかに香るハチミツと桃のコンポートを使ったパイやルビーチョコレートを使用し爽やかなパッションフルーツのガナッシュのロリポップなど 3 種類の小菓子をご提供いたします。

メニュー：ピーチのグラニテ/ミント・ハチミツ桃のパイ/ルビーチョコレートパッションフルーツのガナッシュ等

### セイボリー：4 種

おすすめのセイボリーは芳醇な香りのサマートリュフを使った生ハムとピーチの前菜。甘い桃と生ハムの塩味の絶妙なバランスを感じていただけます。その他チキンとアボカドをふわふわのブリオッシュで挟んだサンドや、お口直しにぴったりなカラフルなピクルスもお楽しみください。

メニュー：生ハム ピーチ サマートリュフ/チキンとアボカドのサンド/カラフルサラダピクルス仕立て/ベーコンキッシュ等

### おすすめドリンク：ピーチスカッシュ

桃のシロップや果肉を入れ、ソーダで割った甘く爽やかなこの季節ならではの一杯。

＜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](mailto: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](#)