

いちごをたっぷり使った贅沢スイーツ 平日1日20食限定

## 『ストロベリーアフタヌーンティー』

1月6日(月)～2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」にて平日1日20食限定で「ストロベリーアフタヌーンティー」を開催いたします。いちごをたっぷりと味わえるメインスイーツは、ボックス型のガラスパフェをご用意いたしました。また、定番のミルフィーユや、ロールケーキなどの小菓子とフォアグラを使ったセイボリーなどの盛り合わせもお楽しみいただけます。人気のいちごを食べ比べるように味わえる贅沢なアフタヌーンティーに仕上げました。少し早い春をご堪能ください。



【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」

【開催期間】 1月6日(月)～2月28日(金)の平日限定 ※2日前までの要予約

【開催時間】 3:00p.m.～6:00p.m. (ご予約可能時間 3:00p.m.または3:30p.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1種(コフレ デ フレイズ)

・小菓子4種(いちごのミルフィーユ/いちごラングドシャ/いちごロールケーキ/ハートのレモンバターサンド)

・セイボリー4種(トルティーヤサンド/じゃがいものブーケ /フォアグラとオレンジジュレ/

さつまいものカナッペ クリームチーズの味噌漬けのせ)

・ドリンク(コーヒー/紅茶/ハーブティー等のドリンクをフリーフローでご用意)

【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

### 「コフレ デ フレイズ」

3種のいちごを使ったメインスイーツ。

酸味や甘さの味のバランスや旬などを加味しその時期の美味しいいちごを3種厳選しパフェにたっぷりと使いました。

異なるブランドのいちごを食べ比べるようにそれぞれの美味しさを堪能ください。ざっくりとした食感が楽しいいちごのクランブルに、酸味の効いた爽やかな柚子のプロマージュブランを層にし、いちごを余すところなく感じていただけます。

いちごの種類例：ロイヤルクイーン・とちおとめ・あまおう

※いちごの種類はその日の入荷の状況によって変更となります。



## 小菓子：4種

### ・いちごのミルフィーユ

自家製カスタードをバターが香るさっくりとした生地で挟みアクセントのいちごを入れました。

### ・いちごのラングドシャ

フランスの伝統的な焼き菓子で薄くサクッと軽やかな歯ごたえのラングドシャにオレンジ風味のホワイトチョコクリームをたっぷりサンドしました。

### ・いちごロールケーキ

色鮮やかなグリーンピスタチオ生地にごろんとした苺を入れた見た目もかわいいロールケーキに仕上げました。

### ・ハートのレモンバターサンド

ほのかに香る、紅茶のクッキーに濃厚なバタークリームとサンドしたレモンピールの酸味のバランスが絶妙です。

## セイボリー：4種

### ・鴨と柚子ソースのトルティーヤサンド

鴨と野菜をまいたトルティーヤサンドはこの季節ならではの柚子のソースが絶妙です。

### ・じゃがいもブーケとパンチェッタ チーズグリル

じゃがいもを薄く重ねたお皿の中には塩漬けした豚バラ肉のパンチェッタとたっぷりのチーズを入れ、焼き上げました。

### ・フォアグラとオレンジジュレ

濃厚なフォアグラをオレンジの爽やかな酸味が包みます。

### ・さつまいものカナッペ クリームチーズの味噌漬けのせ

滑らかなクリームチーズを味噌漬けにすることで濃厚な風味と塩味がまろやかに口の中に広がる逸品。

## いちご×スパークリングワインの抜群の組み合わせ

いちごと相性抜群の乾杯用にスパークリングワインも追加料金 500 円でお楽しみいただけます。ワンランク上のティータイムをぜひお過ごしください。

\* 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。

\* 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：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](#)