

おいしさにこだわった 1日20食限定

『Halloween Afternoon Tea』

9月1日(火)～10月31日(土)

ホテルメトロポリタン(豊島区西池袋1-6-1 総支配人 杉山 起良)では、1F オールデイダイニング「クロスダイン」にて、1日20食限定で「Halloween Afternoon Tea」を開催いたします。見た目もカワイイ Halloween キャラクターをまとったスイーツがテーブルの上を飾ります。見た目だけでなく味も本格のホテルメイド!旬なフルーツと素材を使いおいしさにこだわりました。ぜひ、見た目とおいしさの両方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「クロスダイン」

【開催期間】 9月1日(火)～10月31日(土) ※2日前までの要予約

【開催時間】 2:00p.m.～6:00p.m. (2時間制)

平日①2:00p.m.～ ②3:00p.m.～

土日祝①3:00p.m.～ ②4:00p.m.～

【料 金】 4,000円 / 4,500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】・メインプレート: 季節のフルーツを使用した3種のスイーツ

・小菓子5種

・セイボリー4種

・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)



■メインプレート3種

(季節のフルーツを使ったスペシャルスイーツ)

- ・笠間の栗のモンブラン
- ・イチジクのミルフィーユ
- ・シャインマスカットとフロマージュブランのパフェ

■小菓子5種

- ・おばけのマカロン
- ・ジャック・オー・ランタンアーモンドクッキー
- ・ミラのエクレア
- ・キャンドルのムース
- ・赤ぶどうとレモンのジュレ

■セイボリー4種

- ・サーモンのクレープ巻き
- ・キノコのタルトレット
- ・カプレーゼ
- ・フレンチトースト パンプキンサラダ添え

旬のフルーツを使ったスペシャルスイーツ

北海道産フロマージュブランのムース、洋なしのシャーベット、ぶどうゼリーを使った「シャインマスカットのパフェ」、イチジクを香ばしくキャラメリゼしたパイでサンドした「ミルフィーユ」、コーヒーゼリー、フレッシュクリームの上に香り豊かな笠間の栗のクリームを絞った「モンブラン」がワンプレートになっており、旬のフルーツを使った3種のスイーツをワンプレートでお届けします。

ハロウィンをまとった小菓子とセイボリー

かぼちゃのカスタードクリームを使った「おばけのマカロン」やヨーグルトムースを生クリームでコーティングした「キャンドルのムース」など目と味で楽しめます。また、セイボリーはバケットを1日卵液に浸しバターで焼きかぼちゃをのせた「フレンチトースト」やエリンギやシメジ、椎茸などのキノコをたくさん使いチーズで焼き上げた「キノコのタルトレット」など4種類ご用意しました。



【ご予約】HP 03-3980-1111 (代表)

※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）・高田（たかだ）・小宮（こみや）

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](#)