

地上100mからの眺望と大人のパルフェを堪能！1日20食限定

『Ovest Afternoon Tea』スタート

11月2日（月）～12月31日（木）

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、今まで1Fのオールデイダイニング「クロスサイン」にて開催していたAfternoon Teaを11月より、25Fダイニング&バー「オーヴェスト」にて、平日1日20食限定で「Ovest Afternoon Tea」を開催いたします。ホテル最上階の景色と居心地のよいレストランで、見た目もカワイク エレガントな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的なホテルテイスト！旬なフルーツとこだわりの素材を使ったパルフェを眺望と共に楽しみください。



【開催場所】 ホテルメトロポリタン 25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

“ART & RICH”をデザインコンセプトとしたスタイリッシュなデザインの店内。すべてのテーブルから窓外に広がる景色を一望することができます。ゆとりをもってレイアウトされたテーブルで、ゆったりとお食事をお楽しみください

【開催期間】 11月2日（月）～12月31日（木）の平日限定 ※2日前までの要予約
（除外日 12月22・23・24・25日）

【開催時間】 2:30p.m.～5:00p.m.（L.O.4:30p.m.）

【料 金】 4,500円 ※左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：季節のフルーツを使用したパルフェ（1か月ごとに変更）

・ドルチェ 5種

・セイボリー 4種

・プティフル 2種

・プティサンドウィッチ 2種

・ドリンク約30種類（コーヒー/紅茶/カフェラテ/カプチーノ/ハーブティー4種/バーテンダーが考案したノンアルコールカクテル等のドリンクをフリーフローでご用意）



11月のパルフェ「ラ・フランスとキャラメルショコラータのコンポジション・パルフェ」

トッピングには甘さを上品に引き立たせるために焼いたラ・フランスと香り豊かなキャラメル風味のムースフランス産のチョコレートを使用したガトーショコラ添えて。ラ・フランスのコンポートは辛口の白ワインを使用し爽やかさを演出した大人のパルフェ。お好みでクラッシュナッツをパルフェに散りばめお楽しみください。

こだわりのミニハンバーガー

Ovestランチでご好評いただいているこだわりの和牛ハンバーグを一口サイズにしたミニハンバーガー。凝縮した肉の旨味をご堪能

ください。

旬のフルーツサンド

ロールケーキのように旬のフルーツと上品なクリームを食パンでロールしたお勧めのフルーツサンド。包まれたクリームは薄めでジューシーなフルーツとの相性が抜群。

【ご予約】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](#)