

この秋新作のホテルオリジナルスイーツ&パン
旬のフルーツを使用したおすすめスイーツ&新作デニッシュ 販売

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤 茂夫）では、9月1日（金）より、シャインマスカットやいちじくを使ったホテルメイドのスイーツや、チーズとりんごのデニッシュ、プレミアム パン・ド・ミ mの生地と自家製あんこやカスタードを使ったパンを販売いたします。



【販売期間】 2023年9月1日（金）～

【販売店舗】 1F「ケーキ&ベーカリーショップ」（※8月31日（木）まで2階臨時店舗にて営業中）

【営業時間】 11:00a.m.～8:00p.m.

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/index.html

***ベーカリーシェフおすすめの新作パン**



2種類のチーズにりんごを重ねて焼き上げた甘味と酸味のバランスが良いデニッシュは10月までの期間限定の販売です。また、ホテルオリジナルブレンドの小麦粉などを使用した食パン「プレミアム パン・ド・ミ m」の生地に、甘さ控えめの自家製あんこを包んで焼き上げた「プレミアムあんぱん」と、卵の味をしっかりと感じる濃厚なこだわり自家製カスタードクリームを包んで焼き上げた「プレミアムクリームパン」もぜひご賞味ください。そのほか、7種類の穀物を生地に入れたヘルシーな「七穀ぱん」など、お食事にも合うパンもご用意しております。

■ポムフロマージュ ¥330

■プレミアムあんぱん/プレミアムクリームパン 各¥260

■七穀ぱん ¥150

* 季節のフルーツを使ったホテルメイドのスイーツ



甘くてジューシーなシャインマスカットを使用したスイーツは 3 種類登場。シャインマスカット&ナガノパープルとクリームシャンティをサンドした「プレミアムショートケーキ」、サクサクのタルト生地にシャインマスカットを重ね、濃厚なフロマージュブランのクリームを乗せた「シャインマスカットのタルト」、紅茶のゼリーとレモン風味のクリームチーズの上にシャインマスカットと巨峰の果肉を乗せた「ぶどうとクリームチーズのヴェリーヌ」をご用意します。また、キャラメリゼした香ばしいサクサクのパイに、バターがたっぷり入ったカスタードクリームをサンドし、フレッシュないちじくを飾った「いちじくのミルフィーユ」もおおすすめです。秋のお集りに、おひとり様のティータイムに、パストリーシェフ渾身のスイーツはいかがでしょう。

- プレミアムショートケーキ ¥ 780
- シャインマスカットのタルト ¥ 780
- ぶどうとクリームチーズのヴェリーヌ ¥ 780
- いちじくのミルフィーユ ¥ 780

* <毎年好評>チョコレートのバスクチーズケーキ 笠間の栗入り



¥ 3,300

北海道産のクリームチーズを使い、滑らかな舌触りをお楽しみいただけます。

また、甘く香り高い茨城県産笠間の栗と、フランス産の華やかさと酸味が特徴のカカオ分 64%の濃厚なチョコレートが絶妙なおいしさを奏でます。

※EC サイト『JRE MALL (ジェイアールイー・モール) 』ではご指定の場所に配送いたします。<https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/onlineshop.html>

※写真はイメージです。

● 9 月 1 日にオールデイダイニング「クロスサイン」と共にリニューアルオープン 「ケーキ&ベーカリーショップ」

大好評の Suica のペンギンケーキ、池袋らしいふくろうケーキや旬のフルーツケーキなど、バラエティ豊かなケーキを取り揃えております。また、人気 No.1 の西池袋カリリーパンやホテルオリジナルブレンドの小麦から作り上げるプレミアム パン・ド・ミ m など、ホテルメイドのパンや焼菓子などギフト用の商品もご用意しております。

©C.S/JR 東日本/D



<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（たかた）・渡邊（わたなべ）