

## ホテルメトロポリタン・「ケーキ&ベーカリーショップ」 11月新作スイーツ&デニッシュを販売

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）は旬のフルーツケーキや Suica のペンギン ケーキなど、バラエティ豊かなケーキ、ホテルメイドのパンを取り揃える、1F「ケーキ&ベーカリーショップ」にて、新作のスイーツ2種類とデニッシュ1種類を11月1日（水）より販売いたします。秋を感じられるスイーツとコーヒーや紅茶と一緒に召し上がりいただくとベストマッチなデニッシュをお楽しみください。



〈タルト オ セゾン〉

〈洋梨とカシスのヴェリーヌ〉

〈ショコラ・オレンジエ〉

【販売期間】 2023年11月1日（水）より

【販売店舗】 1F「ケーキ&ベーカリーショップ」

【営業時間】 11：00a.m.～8：00 p.m.

【公式WEBサイト】

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake\\_bakery/index.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/index.html)

### パティシエ・新作スイーツ

#### ■タルト オ セゾン ¥780

アーモンドタルトの上に旬の柿、りんご、洋梨を飾った季節のフルーツタルトです。

#### ■洋梨とカシスのヴェリーヌ ¥780

洋梨のコンポートとムース、カシスのゼリーとムースが層になった季節のヴェリーヌです。

#### パティシエ・おすすめポイント

白ワインでコンポートした洋梨の豊かな香りがより際立つよう、カシスの酸味をプラスしました。旬の洋梨をご堪能ください。

## ベーカリーシェフ・新作デニッシュ

### ■ ショコラ・オレンジ ¥ 350

クリームチーズが入ったカスタードを絞った上にチョコレートを流し固め、アーモンドとドライオレンジスライスをトッピングしました。

### ベーカリーシェフ・おすすめポイント

ほろ苦さと甘酸っぱさが調和する、チョコレートとオレンジの絶妙なペアリングをホテルメトロポリタン 自慢の幾重にも重なったサクサクのデニッシュ生地と一緒に楽しみください。

## 1F 「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 の西池袋カレ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）・小池（こいけ）

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](#)