

5月の新作・ホテルオリジナルスイーツ

きらめく新緑の季節におすすめな爽やかテイストのスイーツを販売

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）では、2024年5月1日（水）より、新緑が心地よい季節におすすめの抹茶のケーキや、柑橘やマンゴーなどのフルーツを使用したタルトやヴェリーヌなど、パストリーシェフおすすめのホテルメイドスイーツを3種類販売いたします。また、毎年ご好評いただいている「フランボワーズ パスチースケーキ」の販売も開始いたします。お手土産やティータイムのひと時にぜひご利用ください。



【販売店舗】 1F「ケーキ&ベーカリーショップ」

【営業時間】 11:00a.m.～8:00p.m.

*** 新作ホテルメイドスイーツ ***

【販売期間】 2024年5月1日（水）～5月31日（金）

【公式 WEB サイト】

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

■ 抹茶のケーキ（写真左） ￥630

宇治抹茶の風味豊かなムース、こしあんのクリーム、柚子のクーリを、もちもち食感の抹茶の求肥で包みました。なめらかなムースの口どけをお楽しみいただける、和テイストのケーキです。

■ 柑橘のフルーツタルト（写真中央） ￥780

アーモンドタルトの上にオレンジのカスタードクリームを乗せ、ルビー＆ホワイトの2種類のグレープフルーツとオレンジを彩りよく飾った柑橘のタルトです。トップの特製シャンティとの相性も抜群。初夏におすすめのスイーツです。

■ マンゴープリン（写真右） ￥780

ココナツクリームが入った、とろける口当たりで人気のマンゴープリンです。トッピングには、アップルマンゴーとライムのクリームを飾りました。果肉、ソース、プリンでマンゴーを存分にご堪能いただけます。

ご好評のバスクチーズケーキ

【販売期間】 2024年5月1日（水）～8月31日（土）

【公式 WEB サイト】

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

■ フランボワーズ バスクチーズケーキ（直径 12cm） ￥3,200

北海道産の生乳を使用したクリームチーズの香りや風味をしっかりと感じながら、フランボワーズの爽やかな酸味も感じられる期間限定商品です。フランボワーズの実をまるごと生地の上にもトッピングして焼き上げた、この時期人気のぜいたくな逸品です。



また、フランボワーズ バスクチーズケーキは JR 東日本が運営する EC サイト『JRE MALL（ジェイアールイー・モール）』より配送でのご注文も承ります。

【JRE MALL 公式サイト】 <https://www.jreastmall.com/shop/g/gS093-G51071/>

※バスクチーズケーキは冷凍の状態でのお渡しとなります。（賞味期限は翌日まで）

冷蔵庫で 5～6 時間解凍後、お召し上がりください。

※料金には消費税が含まれております。

※状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

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、池袋にちなんだ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

公式 WEB サイト

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



<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）・渡邊（わたなべ）

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](#)