

【ホテルメトロポリタン】ケーキ&ベーカリーショップ Suica のペンギンの表情が愛らしいメロンゼリー & 旬のフルーツを堪能できる新作スイーツ・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）では、2024年7月1日（月）より、可愛らしさが毎年大人気の「Suica のペンギン フルーツゼリー」が、装い新たにメロンゼリーとなって登場いたします。また、みずみずしくて甘く、ジューシーな桃をご堪能いただけるタルトとヴェリーヌ、夏にぴったりな爽やかテイストのアナナス（パイナップル）のデニッシュを販売いたします。お集まりのお手土産や、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」

【販売期間】 2024年7月1日（月）～8月31日（土）

【営業時間】 11:00a.m.～8:00p.m.

装い新たな「Suica のペンギン メロンゼリー」



メロンからちよこんと顔を出した Suica のペンギンが可愛らしい期間限定のゼリーです。とろけるココナッツのブランマンジェ、メロンやグレープフルーツなど季節のフルーツの果肉をふんだんに入れたメロンゼリー、ブルーキュラソー & ライムの爽やかなクラッシュゼリーの3種のテイストをお楽しみいただける、夏にぴったりな一品です。

料金：¥880（税込）

©C.S/JR 東日本/D

季節のおすすめスイーツ



まるごと桃のタルト

フレッシュな桃をまるごと1個使用しました。桃の中には、ふんわりと軽い食感でベルベール風味のカスタードムースが詰まっています。サクサクのアーモンドタルトとジューシーな桃が絶品な季節のタルトです。

料金：¥900（税込）



桃のヴェリーヌ

赤桃ゼリー、白桃ムース、木苺のクーリを重ね、白桃のコンポートと桃のゼリーをのせ、トップは生クリームと赤桃のソースで飾りました。旬のみずみずしい桃の果肉を味わうと共に、様々な食感を楽しめる、桃尽くしの贅沢なヴェリーヌです。

料金：¥850（税込）

【公式 WEB サイト】

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/osusume_cake_7_8.html

新作デニッシュ「アナナス」



低温でじっくりフランベし、ブランデーの甘みや香りをつけたアナナス（パイナップル）と、爽やかなヨーグルトクリーム、サクサクのデニッシュ生地が相性抜群な逸品です。甘すぎずさっぱりとしたトロピカルテイストをお楽しみください。

料金：¥300（税込）

【公式 WEB サイト】

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

※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

Suica のペンギン ケーキや、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も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。

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](#)