

【ホテルメトロポリタン】ケーキ&ベーカリーショップ 秋の味覚を楽しむ 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9月1日（日）より、旬のぶどう“ナガノパープル”や“シャインマスカット”をご堪能いただけるスイーツと、香り高いりんご&洋梨のデニッシュを販売いたします。また、毎年ご好評いただいている「チョコレートのバスクチーズケーキ 笠間の栗入り」が今年も登場いたします。ぜひ期間限定の秋の味覚をお楽しみください！



【販売店舗】 1F「ケーキ&ベーカリーショップ」

【販売期間】 2024年9月1日（日）～10月31日（木）

【営業時間】 11:00a.m.～8:00p.m.

季節のおすすめスイーツ



ナガノパープルのショートケーキ

奥久慈卵を使用し焼き上げたスポンジにキルシュのシロップを染み込ませ、北海道産のフレッシュクリームと、酸味が少なくジューシーな甘みと香りのナガノパープルをサンドした季節限定のショートケーキです。

料金：¥780（税込）



ナガノパープルとシャインマスカットのタルト

皮ごと美味しくお召し上がりいただけるナガノパープルとシャインマスカットを、オレンジのカスタードクリームの上に贅沢に飾った季節のフルーツタルトです。

料金：¥780（税込）



シャインマスカットのヴェリーヌ

白ワインのサバイオンムース、アプリコットクーリ、ヨーグルトのババロアを重ね、パリッとした食感でジューシーなシャインマスカットを味わえる季節のヴェリーヌです。

料金：¥780（税込）

【公式 WEB サイト】

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/osusume_cake_9_10.html

新作デニッシュ



ポムポワール

甘味と酸味のバランスがとれた長野県産りんごと洋梨、くるみを乗せ焼き上げました。シナモンの風味、サクサクのデニッシュ生地、香り高いフルーツが相性抜群です。

料金：¥300（税込）

【公式 WEB サイト】

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

ご好評のバスクチーズケーキ



チョコレートのバスクチーズケーキ 笠間の栗入り

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。

この時期だけの限定商品です。

料金：¥3,300（税込）

販売期間：2024年9月1日（日）～11月30日（土）

【公式 WEB サイト】

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/basque_cheesecake.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：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](#)