

【ホテルメトロポリタン】旬のフルーツを使用した濃厚デザートと香りを楽しむフレイバーティー
「Seasonal Dessert Set」と「Flavor Tea Fair」

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）メザニンラウンジ「すずかけ」では2024年11月1日（金）より、しっとりほくほくした味わいが特長のさつま芋“とみつ金時”や旬のフルーツであるりんご、洋梨や柿を使用した濃厚な味わいのプチガトー3種とお飲み物がセットになった「Seasonal Dessert Set」の販売と、だんだんと寒くなるこの季節にぴったりな、香りが楽しめるホットティー「Flavor Tea Fair」を開催いたします。



さつま芋の“とみつ金時”、りんご、洋梨や柿の暖かみのある色味のフルーツが季節を感じさせてくれる「Seasonal Dessert Set」は、ロビーに面した吹き抜けが開放的なメザニンラウンジ「すずかけ」でお楽しみいただける一品です。

洋梨ゼリーと紅茶のババロアにフレッシュな洋梨と柿を合わせた“洋梨と柿のヴェリーヌ”、タルト生地の上に黒糖のババロアをのせ“とみつ金時”を使用した、なめらかな舌触りと甘みのクリームをまとった“とみつ金時のモンブラン”、オープンでじっくりキャラメリゼしたりんごを米粉のアーモンドクランブルの上に重ね、生クリームとシナモンの香り付けをした“りんごのタルトタタン”の3種のデザートを、コーヒーまたは紅茶とともにご堪能ください。

また「Flavor Tea Fair」では、ジャスミンティーをベースにローズの花びらをブレンドした、甘く華やかな香りの“ジャスミンロゼ”と、紅茶をベースにハイビスカスやオレンジピール、ローズヒップ、ドライアップル、マリーゴールドの花びらをブレンドした柑橘系のすっきりとした香りの“アンバー・オレンジ”をご用意いたします。豊かな香りを楽しみながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。

- 期間：Seasonal Dessert Set／2024年11月1日（金）～11月30日（土）
Flavor Tea Fair /2024年11月1日（金）～12月31日（火）
10:00a.m.～5:30p.m.（L.O.5:00p.m.）※ご予約は承っておりません。予めご了承ください。
- 場所：M2F メザニンラウンジ「すずかけ」
- 料金：Seasonal Dessert Set ￥2,400
Flavor Tea Fair（ジャスミンロゼ／アンバー・オレンジ） 各¥1,400

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。
※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。※写真はイメージです。

＜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）・新藤（しんどう）・小池（こいけ）

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](#)