

## 【ホテルメトロポリタン】ケーキ&ベーカリーショップ 秋の美味しさを凝縮！11月の新作スイーツ&パン

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11月1日（金）より、洋梨やさつま芋、栗など、秋の恵みを活かした新作メニューが登場します。スイーツでは繊細な味わいを楽しめる「洋梨のヴェリーヌ」を、パンでは濃厚な味わいが楽しめる「スイートポテトデニッシュ」やリッチな味わいの「プレミアムパン・ド・ミ m」に新しいフレーバーが加わります。深まる秋にお楽しみいただける逸品をぜひ、ご賞味ください。



洋梨のヴェリーヌ  
¥780



タルト オセゾン  
¥780



スイートポテト  
デニッシュ  
¥350



プレミアムパン・ド・ミ m  
~フィグコーヒー~  
¥600

※料金は全て消費税込みです。

【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.

【販売期間】 ◆洋梨のヴェリーヌ・スイートポテトデニッシュ  
2024年11月1日（金）~2024年12月31日（火）  
※洋梨のヴェリーヌは12/21~25販売休止いたします。  
◆タルト オセゾン  
2024年11月1日（金）~2024年11月30日（土）  
◆プレミアムパン・ド・ミ m ~フィグコーヒー~  
2024年11月1日（金）~

### 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、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、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](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）・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](#)

## 季節のおすすめスイーツ



### 洋梨のヴェリーヌ 料金：¥780（税込）

洋梨の魅力を存分に引き出したヴェリーヌです。クランベリーのクーリの爽やかな酸味と、洋梨のムースとコンポートの濃厚な味わいを楽しみながら、レモンガラスのゼリーが清涼感あふれる香りをプラスします。側面から見える層の美しさも楽しめる逸品です。



### タルト オセゾン 料金：¥780（税込）

アーモンドタルトの上に、旬のフルーツをふんだんに飾った贅沢な季節のフルーツタルトです。サクサクとしたアーモンドタルト生地と、フレッシュなフルーツの甘酸っぱさが絶妙にマッチアージュした一品です。

### 【公式 WEB サイト】

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake\\_bakery/osusume\\_cake\\_11.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/osusume_cake_11.html)

## 新作パン



### スイートポテトデニッシュ 料金：¥350（税込）

爽やかな味わいのクリームチーズカスタードに、ほくほくとした角切りのさつま芋を乗せました。さらに、しっとりとしたココクと甘みのあるスイートポテトを絞り、焼き上げています。仕上げにバーナーで香ばしい焦げ目をつけました。サクサクのデニッシュ生地とともに、秋の味覚をお楽しみください。



### プレミアムパン・ド・ミ m ~フィグコーヒー~

料金：1個 ¥600（税込）

厳選素材が織りなすホテル自慢の「プレミアムパン・ド・ミ m」。そのリッチな味わいをベースに、今回は新たなフレーバーが登場します。香り高いコーヒー、甘美ないちじく、香ばしいくるみ、ほくほくした栗を使用し、「大人が楽しむ」をテーマに仕上げました。そのままでも美味しく召し上がれますが、肉料理やチーズ、ワインとも相性抜群。秋の食卓を彩る逸品です。

### 【公式 WEB サイト】

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake\\_bakery/premium\\_m\\_fig&coffee.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/premium_m_fig&coffee.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。