

【ホテルメトロポリタン】ケーキ&ベーカリーショップ 旬の苺を堪能する新作スイーツ&大人風味のデニッシュを販売

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、2025年1月1日（元日）より、“あまおう”や旬の苺をご堪能いただける新作スイーツと、ドライオレンジとチョコレートが相性抜群な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、濃厚テイストな「ピスタチオ バスクチーズケーキ」が今年も登場します。ぜひ期間限定の旬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】 2025年1月1日（元日）～2月28日（金）

【営業時間】 11:00a.m.～8:00p.m.

季節のおすすめスイーツ



あまおうのショートケーキ

コクのある奥久慈卵を使用し焼き上げたスポンジに苺のシロップを染み込ませ、風味豊かな北海道産のフレッシュクリームと、みずみずしくジューシーな“あまおう”をサンドした季節限定のショートケーキです。

料金：¥830（税込）



あまおうのミルフィーユ

バニラ風味のカスタードクリームと、濃厚なピスタチオクリームとの2種類を味わえるミルフィーユは、サクサクのパイ生地と滑らかなクリーム、ジュワッと甘みがあふれる“あまおう”の組み合わせが絶品です。

料金：¥830（税込）



苺のヴェリーヌ

チョコレートムース、フランボワーズクーリ、苺ムースを重ね、苺の果肉が入ったゼリーの周りに甘みと酸味のバランスが良いフレッシュな苺を並べました。トップに飾った可愛いマカロン生地の苺もポイント。さまざまなテイストを楽しめ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_Jan_Feb.html

新作デニッシュ



ショコラ・オレンジ

クリームチーズが入ったカスタードクリームを絞った上にチョコを流し固め、アーモンドとドライオレンジスライスをトッピングしました。コクのあるクリーム、アーモンドの食感と風味、ドライオレンジの自然な酸味・甘み、チョコレートの濃厚な甘さが一体となり、絶妙なバランスを味わえるデニッシュです。
料金： ¥ 350 (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



ピスタチオ バスクチーズケーキ

イタリア産のピスタチオを使用し、ほんのり甘く濃厚且つ香ばしさを感じる逸品。この時期だけの限定商品です。
料金： ¥ 3,300 (税込)
販売期間： 2025 年 1 月 1 日 (元日) ~ 4 月 30 日 (水)

【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、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](#)