

Duo



デュオ ¥520

濃厚かつ深みのある香りが特徴のトンカ豆を使用した
カラメル風味のクリームを、ムースショコラで包みました。
中央の濃厚な味わいのグラサージュショコラとともにお楽しみください。

Café de Chocolat



カフェ de ショコラ ¥280

コーヒー風味の生地にチョコチップとオレンジピールを練り込み
ハート型に焼上げました。

Mon Cœur

モンクール ¥2,300

2つのハートをかたどったケーキに、軽い口当たりの
フロマージュブランを敷き詰め、いちごクリームとレモンクリームを
それぞれのハートに重ねました。



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO

St. Valentine's Day

2.1 fri.- 2.14 thu. 2019




pâtisserie Edmont
bread and sweets

Chocolat

ショコラ

パッションフルーツの甘酸っぱさを
ミルクチョコレートでまろやかに仕上げたパッションや、
いちごのピューレとジュレを2層仕立てにしたパレ フレーズなど
バリエーション豊かなショコラの味わいをお楽しみいただけます。



4個入り ¥1,200

6個入り ¥1,800

10個入り ¥3,000

Perle Chocolat

パールショコラ ¥1,400

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。
風味豊かな抹茶やフランボワーズを混ぜ合わせた
ホワイトチョコレートでコーティングしました。



パッション
Passion

甘酸っぱい
パッションフルーツのジュレと
ガナッシュをミルクチョコレートで
まろやかな味わいにまとめました

パレ フレーズ
Palet Fraise

いちごのピューレで
作ったガナッシュと
いちごのジュレで
2層に仕立てました

パレ ドール
Palet d'Or

ミルクと
ビターチョコレートと
バランスよく
組み合わせました



ユズ
Yuzu

柚子の持つ
独特な香りと苦みを
ビターチョコレートで
際立たせました



パンブルムース
Pamplemousse

グレープフルーツの苦みを効かせた
キャラメルガナッシュとフルーティーな
ピンクグレープフルーツのガナッシュを
2層に仕上げました



アプリコット
Abricot

フランス産のアプリコット
リキュールの香りを活かした
ガナッシュとプラリネの風味を
お楽しみください



ピュア ノワゼット
Pure Noisette

風味豊かな
ヘーゼルナッツのプラリネに
ミルクチョコレートを加えた
一粒です



パレ ダルジャン
Palet d'Argent

コク深いコーヒーの
ガナッシュに
ヘーゼルナッツを
加えた一粒です



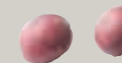
マロン ノワゼット
Marron Noisette

どっしりとしたマロンのガナッシュと
ヘーゼルナッツのプラリネを2層に仕立てました



ジャンドゥーヤラム
Gianduja Rhum

ラム酒の力強さをストレートに表現した
大人向けの一粒です



ペール フワンボワーズ
Perle Framboise

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。
セルビア産のフランボワーズの
粉末を混ぜ合わせた
ホワイトチョコレートでコーティングしました



ペール ヴェルト
Perle Verte

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。
風味豊かな抹茶を混ぜ合わせた
ホワイトチョコレートで
コーティングしました

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。食材は変更になる場合がございます。写真はイメージです。

ご予約・お問合せ：パティスリー エドモント TEL.03-3237-1111(代表)

 HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8
ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング1F edmont.metropolitan.jp