

エドモントのバレンタイン2023

Valentine's Day

2.1 wed. - 2.14 tue.

トリュフ オ ショコラ

Truffles au Chocolat

10個入り ¥3,000

6個入り ¥1,800

4個入り ¥1,200

柑橘の香りが立つ「グランマニエ」と、ほろ苦い味わいの「ラム」、ふくよかな香りの「抹茶」、甘酸っぱく芳醇な「フランボワーズ」の4種のショコラを詰め合わせました。

edmont.metropolitan.jp



レザンショコラ
Chocolat Raisin

¥1,200

フランス産貴腐ワイン「ソテルヌ」に漬けたレズンを、カカオ64%のビターチョコレートでコーティングしました。フルーティな芳香は、ウイスキーやパーボンなどによく合う一品です。



オランジェット (15本入り)
Orangette

¥2,000

爽やかな酸味とほろ苦いオレンジピールのコンフィを、スイートなチョコレートで包み込みました。噛むほどに広がる清々しい香りが印象的です。



ガトーショコラ (約12cm)
Gâteau au chocolat

¥2,400

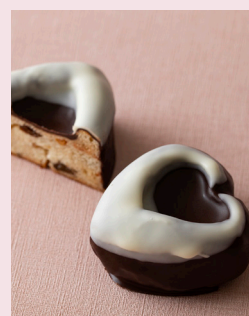
口溶けの良いココアのビスキュイに酸味の効いたアプリコットジャムをサンドし、口当たりの軽い生地感に。周りにはカカオバターを配合し滑らかに仕上げたチョコレートでコーティングしました。



エメ (ピースケーキ)
Aimer

¥680

濃厚なクレームショコラと爽やかな酸味のフランボワーズのビュレを、愛らしいハート型のムースに閉じ込めた期間限定のケーキです。



チョコラート
パネッtone
Chocolat panettone

¥240

1年以上漬けた芳醇な味わいのミックスフルーツを練りこんだパネッtoneに、カカオバリー社の香り高いスイートチョコレートを纏わせました。

ご予約・お問合せ

03-3237-7119(直通) 「パティスリー エドモント」 8:00-19:00

※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。



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8