

【パティスリーエドモント】

開業 40 周年記念商品 「アニバーサリープリン」 3 種を期間限定で販売

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／小林正明）の「パティスリーエドモント」では、開業 40 周年を記念し、3 種類のプリンを 2025 年 9 月 1 日（月）から 12 月 31 日（水）までの期間限定で販売いたします。

長きにわたり愛されてきたホテル伝統の味から、ホテル名にちなんだ新作、そして季節の素材を活かした逸品まで、個性豊かなプリン 3 種。中でも、「プリン・ア・ラ・ベルテンポ」は今まではレストランでしかお召し上がりいただけませんでしたが、このたび、テイクアウトに登場しました。ホテル開業 40 周年の感謝を込めて、パティシエが一つひとつ丁寧に手作りの特別な味わいをぜひご堪能ください。



「アニバーサリープリン」3 種イメージ

■商品ラインナップ

① プリン・ア・ラ・ベルテンポ

ホテル内のダイニング・カフェ「ベルテンポ」のbuffetでも提供され、多くのお客さまに愛されている昔ながらのしっかりとした食感。カスタードプリンの上に、上質な生クリームといちごを飾りつけました。どこか懐かしく、優しい味わいをお楽しみいただけます。

② エドプリン

ホテル名「エドモント」の由来である「EDO of Mountain」にちなんで名付けられた新作プリンです。「江戸」をテーマに、なめらかな舌触りの抹茶プリンに、ほろ苦い黒蜜とやわらかなもちを合わせました。和の素材が織りなす奥深い味わいが特徴です。

③ 和栗のプリン

茨城県笠間市産の和栗を贅沢に使用した、秋の味覚を堪能できるプリンです。和栗ならではの豊かな香りと濃厚な甘みが口いっぱいに広がります。ふんわりとした生クリームと、ほろ苦いチョコレートソースが、和栗の風味を一層引き立てます。

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

- 販売期間：2025年9月1日（月）～2025年12月31日（水）
- 価格：各 850 円（税込）・3 個入り詰め合わせセット：2,400 円（税込・箱税込）
- 販売場所：パティスリーエドмонт（ホテルメトロポリタン エドмонт イーストウイング 1 階）
- お問い合わせ：03-3237-7119（店舗直通）

【パティスリーエドмонтについて】

ホテルメトロポリタン エドмонт イーストウイング 1 階に位置するパストリーショップ。旬のフルーツを贅沢に使った生菓子のほか、ホテルベーカリーで焼き上げたパン、贈答用の焼き菓子など、豊富なラインナップをご用意しております。

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie/>

■ホテルメトロポリタン エドмонт

1985 年 6 月 30 日開業、今年は 40 周年。日本ホテル株式会社（所在地／東京都豊島区）運営のメトロポリタンブランドの 1 ホテル。本館とイーストウイングの 2 棟から構成され、客室数 666 室、レストラン・バー 6 店舗、宴会場 14 室の総合型シティホテル。東京の中心に位置し、3 駅 8 路線が交差する交通アクセスに恵まれながら、伝統と新しさが織りなす、緑豊かな文京の地、飯田橋にたたずむホテル。「食のエドмонт」と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお届けします。

住 所：〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8

電話番号：03-3237-1111（代表）

URL <https://edmont.metropolitan.jp/>

〈館内のレストラン・バー〉

日本料理「平川」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html
鉄板焼「山彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html
鮨「海彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html
中国料理「南国酒家」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html
バー「カルーザル」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html
「パティスリーエドмонт」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈アクセス〉

- ・ J R 飯田橋駅東口／ J R 水道橋駅西口より徒歩約 5 分
- ・地下鉄東西線 飯田橋駅 A5 出口より徒歩約 2 分
- ・地下鉄有楽町線／南北線／大江戸線 A2 出口より徒歩約 5 分

〈ホテル公式 SNS〉

Facebook	https://www.facebook.com/hoteledmont
Instagram	https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont
Twitter	https://twitter.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetsropolitannedmont