

焼芋を使った濃厚な甘さのクイニアマンと
味噌を用いた滋味深い秋野菜フォカッチャ
【パティスリー エドモント】秋の新作パン 2 種

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) のブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」では、9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間限定で、秋の新作パン 2 種を販売いたします。食欲の秋にぴったりの、旬の味わい豊かな新作パンをぜひご賞味ください。



「秋の新作パン 2 種」イメージ写真▲

ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」秋の新作パン 2 種 概要

- 販売期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）
- 店 舗： ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」
（ホテルメトロポリタン エドモント イーストウイング 1 階）
- 時 間： 8:00～19:00
- 商 品： ○焼いもクイニアマン（写真左）¥ 350（税込）
表面の餡はカリカリ、クロワッサン生地はサクサク、中の焼いもペーストはしっとり。
様々な食感が織りなすハーモニーが、一口ごとに楽しめます。
○秋野菜フォカッチャ（写真右）¥ 400（税込）
秋の味覚の根菜やきのこがベーコンと出会いひとつのパンになりました。
味噌とバルサミコを使った自家製のソースが滋味深い美味しさをより引き立てます。

Web サイト：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

◎ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-7119 ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」まで

ホテルメトロポリタン エドモント

本件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 豊田・野川まで

〒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



【ブレッド&スウィーツ「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 イーストウィング 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、ホテルバ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。本館とイーストウィングの 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>

鮎「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>

ブレッド&スウィーツ「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/@hotelmetropolitaneidmont>

上記に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドмонт 広報担当 豊田・野川まで

Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr.edm@edmont.co.jp