

ホテルメイドの極上スイーツ&パンで贈る、とっておきのバレンタイン 「パティスリー エドモント」バレンタイン 2026

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／東京都千代田区飯田橋、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、2026 年 2 月 1 日（日）より期間限定で、バレンタインシーズンを彩るケーキ 2 種とパンを販売いたします。今回のバレンタインは、ハートをかたどった可愛いビジュアルのケーキやパンが登場。大切な方への贈り物としてはもちろん、自分へのご褒美スイーツとしてもおすすめのラインナップです。



▲「ドームショコラ」イメージ

【商品概要】

■「ドームショコラ」ピースケーキ ￥900（税込）

ハート型で抜いた球体のチョコレートの器に、口当たりの軽いチョコレートの生地と滑らかなチョコレートクリームをあわせたガトー。味のアクセントには爽やかな酸味のフリュイルージュのクーリーを合わせた一品で、贈り物やご自身へのご褒美にぴったりです。



▲「ドームショコラ」断面イメージ

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

〒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

■「テリーヌ・ショコラ」 ホールケーキ ¥3,200（税込）

フランスの老舗 ヴァローナ社の 3 種類のチョコレートに、バターと卵を加えてじっくりと焼き上げた、グルテンフリーのテリーヌ・ショコラ。濃厚でしっとりとした、生チョコレートのようになめらかな舌触りのテリーヌを、クランチャーモンド入りのチョコレートでコーティングしました。コーヒーにはもちろんお酒にも合うビターな味わい。フルール・ド・セルなどミネラルが豊富な塩を少量ふって召し上がるのもおすすめです。冬の手土産にもぴったりな一品。



▲「テリーヌ・ショコラ」イメージ

■「チョコレートバブカ」 ¥320（税込）

バターをふんだんに使ったしっとりとした生地には、バトンショコラとくるみのザクザクとした食感が楽しめるバブカ。上からシナモン香るシュトロイゼルのをのせることでより風味豊かに仕上げています。おやつにもギフトにも最適な一品です。



▲「チョコレートバブカ」イメージ

【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 イーストウィング 1 階）

【期 間】 ケーキ 2 種：2026 年 2 月 1 日（日）～ 2 月 14 日（土）
パン： 2026 年 2 月 1 日（日）～ 2 月 28 日（土）

【時 間】 8:00～19:00 ※ケーキ販売は 10:00～

■ご予約・お問合せ（読者）：「パティスリー エドモント」 Tel. 03-3237-7119（直通）まで

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/2026valentine.html

【ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」について】

ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1 階に位置するペストリーショップ。旬のフルーツを贅沢に使った生菓子のほか、ホテルベーカー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_edmont/



■ホテルメトロポリタン エドモント

1985 年 6 月 30 日開業、今年 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 8 店舗、宴会場 13 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。「食のエドモント」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〉

フレンチレストラン「FOURGRAINS」	https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/
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
ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」	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
X	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