

## 味わいも彩りも楽しめる、選べる3種の甘い贈り物 「パティスリー エドモント」ホワイトデー限定ギフト登場

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＆スイーツ「パティスリー エドモント」では2026年3月1日（日）～3月14日（土）の期間限定で、ホワイトデー向けのスイーツギフト3種類を取り揃えました。

味わい豊かな2種の「ブラウニー」、見た目も華やかな5種の「マカロン」、そしてホワイトチョコレートのやさしい甘さとクリームチーズのコクがブルーベリーの酸味を調和したパン「White Box」。いずれも、贈る相手に笑顔を届けることを想い、一つひとつ丁寧に仕上げました。

パティシエ・ブーランジェが素材選びから製法にまでこだわったスイーツは、大切な方への感謝の気持ちを伝えるホワイトデーギフトとして最適です。今年のホワイトデーは、「パティスリー エドモント」ならではの特別なスイーツとともに、日頃の想いを伝えてみてはいかがでしょうか。



ホワイトデーギフト イメージ

- 店舗：ブレッド＆スイーツ「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）
- 期間：2026年3月1日（日）～3月14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/2603whiteday.html](https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/2603whiteday.html)

## ■ホワイトデーギフト各商品の詳細



### ブラウニー 4個入り（2種） ¥1,800

ピスタチオの芳醇な香りとホワイトチョコレートのやさしいコクが広がる「ピスターシュ」。

いちごの甘酸っぱい風味と、ルビーショコラのフルーティーな味わいが重なり合う「フレーズ」。それぞれ異なる素材の魅力を活かした、2種類のブラウニーをご用意しました。



### マカロン 5個入り（5種） ¥1,500

カフェバニーユ/ショコラメール/フレーズ/マンゴーパッション/テ・ヴェール

コロンとした形とパステルカラーが愛らしいマカロン。軽いアーモンドのメレンゲ生地に、香り高く優しい甘さのクリームを挟み込みました。5種類の色とりどりの味わいが楽しめます。



### White Box ¥360

ソフトな生地にブルーベリー、ホワイトチョコレート、クリームチーズを練り込み、上にザクザク食感のクッキーをのせて焼上げました。

ホワイトチョコレートのやさしい甘さとクリームチーズのコクが、ブルーベリーの酸味をほどよい後味に仕上げました。

## 【ブレッド&スイーツ「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 イーストウイング 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、ホテルベーカリーで焼上げたパン、贈答用の焼菓子など、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/](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」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/">https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/</a>
日本料理「平川」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html</a>
鉄板焼「山彦」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html</a>
鮨「海彦」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html</a>
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html</a>
中国料理「南国酒家」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html</a>
バー「カルーザル」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html</a>
ブレッド&スイーツ「パティスリー エドモント」	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html</a>

〈アクセス〉

- ・JR飯田橋駅東口／JR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	<a href="https://www.facebook.com/hoteledmont">https://www.facebook.com/hoteledmont</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont">https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont</a>
X	<a href="https://twitter.com/hotel_edmont">https://twitter.com/hotel_edmont</a>
Blog	<a href="https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html</a>
Youtube	<a href="https://www.youtube.com/c/edmontedmont">https://www.youtube.com/c/edmontedmont</a>
Tiktok	<a href="https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont">https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont</a>