



【パティスリー エドモント】開業以来より大人気のデニッシュパンに新フレーバーが登場！

「マンゴーパッションマウンテン」期間限定販売

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）のパティスリー エドモントでは、長年愛されているデニッシュパン「マウンテン」の新作として、「マンゴーパッションマウンテン」を2026年6月1日（月）から期間限定で販売いたします。

当店の人気 No.1 を誇る「マウンテン」は、1985年のホテル開業以来、多くのお客さまに愛されてきました。デニッシュ生地をふんわりと焼上げ、レモンとブランデー入りのシロップに漬けることで、表面はさつくり、中はふんわりしっとりとした、唯一無二の絶妙な食感を生み出しています。シンプルな山型フォルムも可愛らしいと人気です。

今回の新作「マンゴーパッションマウンテン」は、この特別な生地の中に、マンゴーピューレを練り込み、マンゴーとパッションフルーツを贅沢に合わせた特製シロップに漬けて焼上げました。しっとりとしたデニッシュ生地、そして南国を感じるほのかな酸味と香りが至福のハーモニーを生み出します。暑い夏でも軽やかに味わえる新しい逸品を、ぜひこの機会にご賞味ください。



▲「マンゴーパッションマウンテン」イメージ

- 期間：2026年6月1日（月）～ 8月31日（月）
- 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
- 料金：300円（税込）

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

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/202606_MangoPassion-mountain.html

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 豊田・宮本・浅田

〒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



■「マウンテン」とは

ホテル開業より人気 NO.1 のデニッシュパン「マウンテン」。ふっくら山型フォルムのシンプルな外見ながらも、その食感と上品な甘さで、1985年のホテル開業以来、パティスリー エドモントで一番の人気を誇るパンです。

添加物を一切使用しないデニッシュ生地のパンをふんわりと焼上げ、レモンとブランデー入りのシロップに漬けた「マウンテン」は、表面はさっくりと、中はふんわり柔らか、それでいてしっとりとした何とも言えない絶妙の食感です。



【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、ホテルベーカーで焼上げたパン、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/index.html

■ホテルメトロポリタン エドモント

1985年6月30日開業。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、そして心を入れたおもてなしで、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&スイーツ「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/@hotelmetropolitanedmont>