



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

「マンゴー＆トロピカル アフタヌーンティーセット」7月1日(水)より提供
太陽の恵みを浴びた南国フルーツを味わう贅沢なひととき

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）のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、2026年7月1日（水）～9月30日（水）まで、鮮やかなマンゴーが主役の「マンゴー＆トロピカル アフタヌーンティーセット」を提供いたします。

すべてのアイテムを自家製にこだわり、パティシエ・ブーランジェ・シェフが丁寧に仕立てました。本物を思わせる愛らしいフォルムの「ココナッツムース」をはじめ、パンナコッタ、スコーン、シューなど6種のスイーツがスタンドを飾ります。さらに、ティースタンドとは別皿で贅沢に味わう「マンゴーのミニパフェ」もご用意。セイボリーには、サルサソースの「ライスコロツケ」や、「夏野菜とモツァレラのカクテル」など3種を揃え、甘味と塩味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。サイフォンで淹れるコーヒーや香り高いハーブティー、モクテルなど約20種類のお飲み物も魅力です。開放感あふれる店内で、旬の素材を味わう贅沢な時間をお過ごしください。



▲「マンゴー＆トロピカル アフタヌーンティーセット」イメージ

- 期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）
- 店舗：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（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：平日 14:30～17:30 / 土日祝日 15:00～17:00
- 内容：「アフタヌーンティーセット」1名様 ¥6,800（税・サービス料込） ※要予約2日前まで

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-7114（直通）ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで
https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/mangotropical_afternoontea_2026.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

■ 詳細



▲ココナッツムース



▲マンゴーとココナッツのパンナコッタ



▲オレンジブラネシュ



▲マンゴーパフェ



▲マンゴーとジンジャーピール
ホワイトチョコのスコーン



▲夏野菜とモッツアレラのカクテル

【デザート 5 種】

- ココナッツムース…………… 爽やかなパイナップルムースとココナッツダックワーズを中に閉じ込め、ストローに見立てたホワイトチョコで夏らしく仕上げたムース。
- マンゴーとココナッツのパンナコッタ…… ココナッツパンナコッタにマンゴーソースをかけ、瑞々しいキウイフルーツとマンゴーをトッピング。
- マンゴーのチュイール…………… 濃厚なマンゴークリームに、ほろ苦いオレンジピールのアクセントを効かせたサクサクのクッキー。
- ココナッツケーキ…………… ミルクチョコレートガナッシュとココナッツを混ぜ込んだ生地、チョコレートクリームとココナッツファインをかけた濃厚な仕上がり。
- オレンジブラネシュ…………… カスタード、オレンジクリーム、ブラネガナッシュ、オレンジの果肉を贅沢に詰め込んだ一品。オレンジの酸味とカスタードの甘さがマッチした、絶妙なハーモニー。

【スコーン】

- マンゴーとジンジャーピール ホワイトチョコのスコーン
… 柔らかい食感のドライマンゴーと、爽やかに香るジンジャー。ほんのりとしたホワイトチョコの甘みが絶妙なアクセント。

【セイボリー】

- ライスコロッケ サルサソース …… マッシュルームとチーズの濃厚なリゾットをサクッと風味豊かなコロッケに。ピリッとしたサルサソースが引き締める一品。
- 夏野菜とモッツアレラのカクテル…………… 塩とオリーブオイルでシンプルに仕立てた素材際立つカクテル。
- 生ハム包み ドライトマトパナード…… キヌアと野菜のサラダを生ハムで包み、香ばしいチーズとパセリのチュイールをトッピング。

【ミニパフェ】

- マンゴーパフェ…………… マンゴープリン、ココナッツプリン、パイナップルとパッションフルーツのムースを重ね、一口ごとに南国の恵みを感じる贅沢な味わい。

【20種類のドリンクフリーフロー】

- ・コーヒー（アイス・ホット）
- ・ピュアブラックアイスティー
- ・カフェオレ（アイス・ホット）
- ・エスプレッソ
- ・モクテル「エス・ブルー」
- ・緑茶（アイス・ホット）
- ・紅茶（ダーズリン・アールグレイ・アッサム）
- ・ハーブティ（4種）
- ・カプチーノ
- ・フレーバーアイスティー（2種）
- ・モクテル「サンセット」
- ・ジュース各種

【ダイニング・カフェ「ベルテンポ」について】

大きな窓から自然光が降り注ぐ明るい店内で、人気のローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァなど、約60種類ものバラエティ豊かなメニューが並ぶ自慢のブッフェとアラカルト料理を提供しています。ティータイムには、ケーキセットやアフタヌーンティーセットをお楽しみいただけます。



[営業時間] 6:30～21:00 (L.O.20:30)

[席数] ホール 82 席／個室 1 室（2 分割可能：16～58 名様）

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/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、飯田橋にたたくむホテル。「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>

パティスリー「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〉

・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 <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>