



【パティスリー エドモント】7 月 1 日より期間限定販売 夏の新作ケーキ 2 種&パン 3 種

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 7 月 1 日（水）～ 8 月 31 日（月）の期間限定で、夏の新作ケーキ 2 種とパン 3 種を販売いたします。この機会にぜひご賞味ください。



ホールケーキ「ノア ド コ」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」（イーストウイング 1 階）
※ピースケーキはダイニング・カフェ「ベルテンポ」でもティータイムにお召し上がりいただけます。
- 期 間：2026 年 7 月 1 日（水）～ 8 月 31 日（月）
- 時 間：8:00～19:00 ※ケーキ販売は 10:00～
- ご予約：ブレッド&スウィーツ「パティスリー エドモント」TEL 03-3237-7119（店舗直通）
- WEB：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

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

〒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

■各商品の詳細 ※それぞれの価格は税込



▲「ノア ド ココ」 イメージ

ホールケーキ「ノア ド ココ」 ¥3,200

ココナッツのムースに、甘酸っぱい杏のジュレとアーモンドのババロアをあわせたガトー。表面をミルクチョコレートでコーティングし、半分に割ったココナッツの実を表現しました。パイナップルやストローに見立てたホワイトチョコを飾り、南国リゾート気分を楽しめる華やかな一品です。



▲「タルトエキゾチック」 イメージ

ピースケーキ「タルトエキゾチック」 ¥750

さっぱりとした甘味のマンゴームースに、ココナッツのジュレや、爽やかな酸味のパッションフルーツクリームをあわせました。甘酸っぱい味わいが、夏にぴったりのタルトです。



▲「タコスピザ」 イメージ

「タコスピザ」 ¥500

もちもちふわふわのピザ生地にサルサソースとタコミートを合わせ、上にハラペーニョをのせて焼上げました。ピリッとする後味が夏の暑さにおすすめです。



▲「ズッキーニと角切りベーコンのピザ」 イメージ

「ズッキーニと角切りベーコンのピザ」 ¥500

ふんわり軽いピザ生地に旬のズッキーニと、ジューシーな角切りベーコンをのせて焼上げました。ベーコンのコクのある塩気と、ズッキーニのみずみずしい食感が口いっぱいに広がります。



▲「2種のベリーとクリームチーズのベーグル」イメージ

「2種のベリーとクリームチーズのベーグル」 ¥400

ブルーベリーとクランベリーをふんだんに使用したベーグル。
アクセントに、レモンピールを練りこんだクリームチーズを入れ、
爽やかに仕上げました。

◎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



【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階に位置するベストリーショップ。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/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」 <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/@hotelmetsropolitannedmont>