



「パティスリー エドモント」にて 10 月 1 日より販売 秋を彩る、かぼちゃづくしのハロウィーン限定商品

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 10 月 1 日（木）～ 10 月 31 日（土）までの期間、ハロウィーンにぴったりのケーキ&パンを販売いたします。見た目も可愛い 2 種類のスイーツは、ハロウィーン気分を盛り上げるだけでなく、手土産やギフトにもおすすめです。かぼちゃのやさしい甘みと秋らしい風味が、パーティのテーブルやティータイムを華やかに彩ります。



ハロウィーン限定商品イメージ

- 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 10 月 1 日（木）～ 10 月 31 日（土）
- 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



▲「かぼちゃメープル」イメージ

ピースケーキ「かぼちゃメープル」 ¥860（税込）

魔女の帽子をかぶったキュートなかぼちゃのフォルムが目
を引く愛らしいガトー。やさしい甘みのかぼちゃムースの中
に、まろやかなメープルクリームと甘酸っぱいラズベリーの
ジュレを閉じ込めました。土台のメープルサブレが生み出
すサクサクとした食感が心地よいアクセントを添え、口い
っぱいに広がる絶妙なハーモニーをお楽しみいただけま
す。



▲「パンプキンパイ」イメージ

「パンプキンパイ」 ¥360（税込）

シナモンのアクセントと芳醇なバターの風味が広がるクロ
ワッサン生地、北海道産かぼちゃの濃厚なペーストをた
っぷりと乗せてサクッと焼き上げました。香ばしいパイ生地
の軽やかな食感と、かぼちゃの優しい甘みがマッチする一
品です。

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



【ブレッド&スイーツ「パティスリー エドмонт」について】

ホテルメトロポリタン エドмонт イーストウイング 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、
ホテルベーカリーで焼き上げたパン、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монт

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монт」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монт」	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://x.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont