



濃厚テリーヌ・ショコラから愛らしいマカロンまで、選べる4種の贈り物 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／松田秀明）の「パティスリーエドモント」では2025年3月1日（土）～3月14日（金）の期間限定で、4種類のスイーツギフトを取り揃えました。ヴァローナ社のチョコレートを使用した濃厚な「テリーヌ・ショコラ」、6種のベリーと芳醇なアールグレイが香る「タルト」、味わい豊かな2種の「ブラウニー」、そして見た目も華やかな「5種のマカロン」。どれも贈る相手に笑顔を届ける一品です。今年のホワイトデーには、パティシエ・パン職人が贈る想いを込めて作った特別なスイーツで大切な人への感謝の気持ちを伝えませんか？



ホワイトデーギフトイメージ

- 店舗：「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 イーストウィング 1階）
- 期間：2025年3月1日（土）～3月14日（金）
- 時間：8:00～19:00 ※ケーキ販売は10:00～
- ご予約：パティスリーエドモント 03-3237-7119（店舗直通）
ウェブからのご予約も可能です。
https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/2503whiteday.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

■ ホワイトデーギフト各商品の詳細



テリーヌ・ショコラ ¥3,200

ヴァローナ社のチョコレートを贅沢に使用した、濃厚でしっとりとしたテリーヌ・ショコラ。表面には香ばしいアーモンドをトッピングし、カリッと軽やかな食感がアクセントになっています。チョコレート、卵、砂糖、バターなどシンプルな素材で仕上げた深いビターな味わいです。



6種のベリーとアールグレイのタルト ¥450

香ばしく焼き上げたクロワッサン生地のタルトに、6種のベリーと芳醇なアールグレイクリームを詰めました。ホワイトチョコレート・ベリー・アールグレイによる組み合わせは、ティータイムにぴったりです。



ブラウニー 4個入 ¥1,500

ヴァローナ社のチョコレートを使用した、クルミとカカオの深い味わいが特徴のグアナラを使ったブラウニーと、ピーカンナッツとキャラメル風味のドゥルセを使用したブラウニーの2種類をご用意しました。



5種のマカロン ¥1,200

ショコラ／フランボワーズ／ピスタチオ／シトロン／セサミコロンの形とパステルカラーが愛らしいマカロン。サクッと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る、ホワイトデーの贈り物にも人気です。

◎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/2503whiteday.html

以上