

3月1日より期間限定販売 パティスリーエドモント 春の訪れを彩る新作ケーキ2種とパン1種

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）～4月30日（水）の期間限定で、春の訪れを感じさせる新作スイーツとパンが登場します。甘酸っぱいいちごや桜の風味を贅沢に使用し、季節の彩りを詰め込んだピースケーキ「フレジエ」・ホールケーキ「プランタニエ」、そして「桜あんぱん」の3品をご用意。華やかなビジュアルとこだわりの味わいで、春のひとときをさらに特別なものにします。ぜひこの機会にお楽しみください。



ピースケーキ「フレジエ」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）
※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：2025年3月1日（土）～4月30日（水）
- 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）

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



フレジェ イメージ

フレジェ ¥650

アーモンドの香り豊かな生地に、コクのあるバタークリームと甘酸っぱいいちごをサンドしたフランス版いちごのショートケーキ。

バニラの香りとフレッシュないちごが、春の明るさを思わせる可愛らしい一品です。



プランタニエ ¥2,800 (ホールケーキ)

なめらかな紅茶のクレームブリュレをマスカルポーネムースの中に詰め、表面にいちごのジュレをのぞかせたケーキ。

花びらをイメージしたホワイトチョコレートをトッピングし、華やかさを添えました。



プランタニエ イメージ および プランタニエ断面イメージ

桜あんぱん ¥260

さくら餡と桜の葉、求肥を包み込んだ、もちもちとした食感の桜あんぱん。

桜の風味とともに、春の訪れを感じさせてくれる一品です。



桜あんぱん イメージ

◎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