



5月1日より期間限定販売 パティスリーエドモント 初夏の新作ケーキ2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5月1日（木）～6月30日（月）の期間限定で、初夏の爽やかな気候にお召し上がりいただきたい新作スイーツが登場します。グリオットチェリーの酸味とピスタチオのまろやかな風味が絶妙に調和したピースケーキ「グリオットピスターシュ」、異なる個性を持つ3種のチョコレートのタルトを一度に楽しめる贅沢なホールケーキ「トロワ・タルトショコラ」。ゴールデンウィークや母の日、父の日など、親しい方と集まる機会も多い時期、お手土産にもおすすめです。



ホールケーキ「トロワ・タルトショコラ」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 イーストウイング 1階）

■商品・価格（税込）：

- ・ピースケーキ「グリオットピスターシュ」 ￥900
- ・ホールケーキ「トロワ・タルトショコラ」 ￥3,500（直径12センチ）

■期間：2025年5月1日（木）～6月30日（月）

■時間：10:00～19:00

※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（平日14:30～17:30、土日祝14:30～17:00）にお召し上がりいただけます。

■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



「グリオットピスターシュ」イメージ

ピースケーキ「グリオットピスターシュ」 ¥900

グリオットチェリーの酸味とピスタチオのまろやかな風味が絶妙に調和したピースケーキ。

バターのコクとカスタードのなめらかさが合わさったピスタチオのクリームが、グリオットチェリーのジュレを包み込み、フルーティーでありながらクリーミーな魅力が詰まっています。



ホールケーキ「トロワ・タルトショコラ」 ¥3,500

(直径 12 センチ)

甘酸っぱいフランボワーズのガナッシュと木苺のジュレを重ねた「タルトショコラフランボワーズ」、カカオの風味豊かなクリームと艶やかなグラサージュが魅力の「タルトショコラノワール」、サクッとしたクッキー生地とくちどけの良いチョコレート生地とライム風味のギモーヴをサンドした爽やかな「タルトショコラシトロンヴェール」。

それぞれの異なる個性を持つ 3 種のチョコレートのタルトを一度に楽しめる贅沢な一品です。



「トロワ・タルトショコラ」イメージ および 断面イメージ

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