



～すべて自家製でお届けする至高の味わい～

アフタヌーンティーをリニューアル、パティシエ・パン職人・シェフの技と感性が息づく 「ベルテンポ」のアフタヌーンティー

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「ベルテンポ」では現在販売中のアフタヌーンティーを6月16日（月）より一新し、より満足度の高い内容で提供いたします。

スコーンやミニチーズハンバーガーのバンズはパン職人、ミニチーズハンバーガーのパテや手毬寿司はベルテンポのシェフ、そしてグラスデザートやミニケーキ、シャインマスカットのミニパフェはパティシエが、それぞれの素材が持つ本来の美味しさを最大限に引き出すため、すべてのアイテムを自家製にこだわりました。

サイフォンにて淹れるコーヒーや香り高いハーブティーなど、約20種類のお飲み物も魅力のひとつです。

店内の大きな窓から降り注ぐ自然光のなか、ゆったりとした午後のひとときをお過ごしください。



「アフタヌーンティーセット」2名様分イメージ

- 店舗：ダイニング・カフェ「ベルテンポ」（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）
- 期間：2025年6月16日（月）～ 9月30日（火）
- 時間：平日 14：30～17：30、土日祝日 15：00～17：00
- 内容：「アフタヌーンティーセット」1名様 ¥6,800（税・サービス料込）
 - ・デザート5種、スコーン、手毬寿司、ミニチーズハンバーガー、クリームチーズのミニタルト
 - ・シャインマスカットのミニパフェ
 - ・20種類のドリンクフリーフロー
- URL：<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/menu/afternoontea2025.html>
- ご予約：ベルテンポ 03-3237-7114（店舗直通）※上記URLより、オンラインでもご予約いただけます

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

■ 詳細



【アフタヌーンティーメニュー】

◇デザート5種

- ・オレンジショコラシュー
- ・メロンムース
- ・タルトショコラパッション
- ・マンゴーのショートケーキ
- ・パンナコッタとミントゼリー

- ◇クランベリー & カレンズ & ホワイトチョコレートのスコーン
- ◇手毬寿司（国産牛三角バラ肉とブラックペッパーライス）
- ◇国産牛のミニチーズハンバーガー
- ◇クリームチーズのミニタルト（イペリコチョコリソーとピスタチオ）
- ◇シャインマスカットのミニパフェ

【20種類のドリンクフリーフロー】

- ・コーヒー（アイス・ホット）
- ・紅茶（ダーズリン・アールグレイ・アッサム）
- ・ピュアブラックアイスティー
- ・ハーブティ（4種）
- ・カフェオレ（アイス・ホット）
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ
- ・フレーバーアイスティー（2種）
- ・緑茶（ホット・アイス）
- ・ジュース各種