

7 月 1 日より期間限定販売 パティスリーエドмонт 夏の新作ケーキ 2 種とパン 2 種

ホテルメトロポリタン エドмонт（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монт」では 2025 年 7 月 1 日（火）～ 8 月 31 日（日）の期間限定で、夏の新作ケーキ 2 種とパン 2 種を販売いたします。



ホールケーキ「テリーヌ・フリュイ」イメージ

- 店 舗：「パティスリーエドмонт」（ホテルメトロポリタン エドмонт 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 7 月 1 日（火）～ 8 月 31 日（日）
- 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монт 03-3237-7119（店舗直通）

■各商品の詳細 ※それぞれの価格は税込



「テリーヌ・フリュイ」イメージ

ホールケーキ「テリーヌ・フリュイ」 ¥2,600

7 cm×14 cm (5〜6名様向け)

イチゴ・オレンジ・ルビーグレープフルーツにライチが香るジュレを纏わせたフルーツのテリーヌ。アクセントに爽やかなドライフルーツが散りばめられたカルダモン風味の軽いムースを添えた一品。



「ベッシュ」イメージ

ピースケーキ「ベッシュ」 ¥680

白桃のジュレの中に白桃のムースとバニラのババロアを閉じ込みました。

夏らしい涼しげな見た目のケーキです。



「生ハムオリーブバジルフランス」イメージ

生ハムオリーブバジルフランス ¥320

フランスパン生地にはバジルとオリーブを練り込み、生ハムとアンチョヴィオリーブを包み込み、焼き上げました。食事パンやお酒のお供に。



「枝豆とアンチョヴィと海藻バター」イメージ

枝豆とアンチョヴィと海藻バター ¥280

アオサ香るモチモチ生地に北海道産枝豆を練りこみ、アンチョヴィの塩味とのハーモニーが絶品。