

真っ赤でジューシー！ 濃い甘みを味わう  
旬の「あまおう」を贅沢に用いた期間限定のパフェ

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

## あまおうのパフェ

【2018年1月】東京 --- 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/山田幸秀)のダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、2月1日(木)から3月31日(土)までのティータイム限定で、「あまおうのパフェ」を販売いたします。

真っ赤でつややかな色や、口いっぱいに広がる濃い甘みが特徴の「あまおう」。旬を迎えたみずみずしいあまおうを贅沢に使用し、いちごシャーベットやラズベリーシャーベット、アセロラゼリー、ホイップクリームなどを何層にも重ねて仕上げました。ほどよい酸味とやさしい甘みのハーモニーのなかで、あまおう本来の味がより濃く引き立ちます。春の訪れを感じさせる、この時期にしか味わえない特別なデザートです。



「あまおうのパフェ」イメージ写真 ▲

- 商品名 : あまおうのパフェ
- 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 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)
- 時間 : 14:30~17:30
- 料金 : ¥1,800 (サービス料・消費税含む)

◎ご予約・お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1111(代表) ダイニング・カフェ「ベルテンポ」まで