

色鮮やかで、風味豊か。
“抹茶”×“柚子”「和」の組合せが織りなすおいしさ

パティスリー エドモント
3月の新作ケーキ「フルール」

【2017年2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/辻野泰介)の「パティスリー エドモント」では、3月1日(水)から4月30日(日)の期間限定商品として、濃厚な抹茶を使ったケーキ「フルール」を販売いたします。

グリーンが目にも鮮やかな「フルール」は、濃厚な抹茶のムースに柚子のクリームを閉じ込めた「和」をイメージしたケーキです。柚子の爽やかな風味が、抹茶の香りとほろ苦いおいしさを引き立たせます。トップには、桜の花びらに見立てたホワイトチョコレートと、乾燥させた桜花をトッピングし、華やかさを演出。春の訪れを肌で感じるこの時期、お散歩後のおやつにもぴったりな春の新作ケーキです。



「フルール」イメージ写真

ホテルメトロポリタン エドモント
パティシエ
樺淵 秀樹(かしぶち ひでき)

「見て、食べて、日本の春を感じていただきたいと考え、ホワイトチョコレートは桜の花びらを、抹茶のムースは新緑をイメージして作りました。」



- 名称: 「フルール」
- 販売: パティスリー エドモント
- 期間: 2017年3月1日(水)~4月30日(日)
- 販売時間: 8:00~19:30
- 料金: 1個 ¥520(消費税込み)

◎お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1111(代表)「パティスリー エドモント」まで