

春らんまん♪お花見のお供にぴったりな
この時期限定の“さくらあんぱん”

パティスリー エドモント
3月の新作ブレッド「さくらパヴェ」

【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)までの限定商品として、さくらあんを使った「さくらパヴェ」を販売いたします。

“お花見のお供に食べやすいパン”をテーマに考案した「さくらパヴェ」。片手でも食べやすいようにパヴェ(石置)の形に焼上げたしっとり歯切れの良いパンに、細かく刻んだ桜の葉を混ぜたさくらあんと、コクのあるミルククリームをサンドしました。さくらあんの塩味と、ミルククリームのコクと甘さが絶妙なバランスのさくらあんぱんです。



ホテルメトロポリタン エドモント
製菓製パン調理長
高須 歩(たかす あゆむ)

「パンの生地にもこだわり、さくらあんとの相性を考え、ほろほろと崩れるような優しい食感になるよう仕上げました。コーヒーや紅茶だけでなく、緑茶にも合う日本の春にぴったりのパンです。」



「さくらパヴェ」イメージ写真

- 名称: 「さくらパヴェ」
- 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 ¥240(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