

## 旬のかぼちゃを使ったハロウィーン限定商品が登場

ホテルメトロポリタン エドモント「パティスリー エドモント」

# ハロウィーンスイーツ&パン

【2019年9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／松田秀明）の「パティスリー エドモント」では2019年10月31日（木）までの期間、ハロウィーンをテーマにしたスイーツやパンを販売いたします。

かぼちゃと栗を合わせたモンブランや、シナモンが香るパンキンタルトなど、秋らしい食材を活かしたハロウィーン限定商品を4種ご用意しました。見た目にも可愛いらしいスイーツやパンでハロウィーンを彩ります。

また、期間中はパティスリー エドモントの店頭に大きなジャック・オー・ランタンが登場し、ハロウィーン気分を盛り上げます。



「ハロウィーンスイーツ&パン」イメージ写真▲

## 「パティスリー エドモント」ハロウィーンスイーツ&パン 概要

- 期間 : ~2019年10月31日(木)まで
- 時間 : 8:00~19:30
- 店舗 : パティスリー エドモント（イーストウイング1階）
- 商品 : 全4種
  - ・かぼちゃのモンブラン
  - ・かぼちゃとチョコレートのクリームブリュレ
  - ・パンキンブリオッシュ
  - ・なめらかパンキンタルト

※詳細は次ページ参照



◇かぼちゃのモンブラン

料金 ¥550 (消費税込み)

ショコラクリームと生クリームで栗の渋皮煮を包み、栗のペーストを混ぜ込んだかぼちゃクリームを絞りました。軽い口当たりのなかに、かぼちゃの甘みとコクを感じられる一品です。



◇かぼちゃとチョコレートのクレームブリュレ

料金 ¥400 (消費税込み)

チョコレートクリームを挟んだなめらかな口当たりのかぼちゃのクレームブリュレです。濃厚な味わいと、生クリームのふわふわの食感のハーモニーをお楽しみいただけます。



◇パンプキンブリオッシュ

料金 ¥240 (消費税込み)

かぼちゃのペーストを練り込んだブリオッシュ生地でかぼちゃの餡を包み込み、焼き上げたかぼちゃづくしのパンです。



◇なめらかパンプキントルト

料金 ¥380 (消費税込み)

かぼちゃのペーストと生クリームを合わせ、ブリオッシュ生地を使ったタルト型に流して焼き上げました。シナモンが香る一品です。



ハロウィーン期間中、パティスリー エドモントの店頭に大きなかぼちゃのお化け「ジャック・オー・ランタン」が登場します。

◎ご予約・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

ホテルメトロポリタン エドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1111（代表）