



春を味わう、甘酸っぱいいちごのご褒美スイーツ

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」

## 旬のいちごを使った春の新作ケーキが登場

【2020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／松田秀明）のパティスリー エドモントでは、2020年3月1日（日）からの新商品として、旬を迎えたいちごを使った2種類のケーキを期間限定で販売いたします。春の訪れを感じさせるみずみずしいいちごを味わう、この時期だけのご褒美スイーツです。



▲「サントノーレ フレーズ」イメージ写真



「フレジェ」イメージ写真▲

- 商品名： サントノーレ フレーズ
- 期 間： 3月1日(日)～4月30日(木)
- 料 金： ￥550（消費税込み）

フランスの伝統菓子「サントノーレ」に旬のいちごを組み合わせた一品。パイ生地を土台にピンク色のフォンダンをコーティングしたシュークリームを重ねました。中にはいちごのクーリを閉じ込め、いちご風味の生クリームで仕上げた春らしいケーキです。

- 商品名： フレジェ（4号/12cm）
- 期 間： 3月1日(日)～4月30日(木)
- 料 金： ￥3,000（消費税込み）

フランスでは春の訪れを告げるケーキとされる「フレジェ」。アーモンド香る生地とバニラ風味のバタークリームで旬のいちごをサンドしました。フレッシュないちごをふんだんに使い、甘酸っぱいいちごの味わいと濃厚なクリームのハーモニーをご堪能いただける一品です。

**パティスリー エドモント**（ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1階）

■ 営業時間： 8:00～19:30

エドモントの味をお持ち帰りいただけるテイクアウトショップ。  
ケーキ、焼菓子、チョコレートやマカロンなど、ご自宅にもギフトにもおすすめのスイーツをはじめ、朝食やランチなどに合わせて、バラエティ豊かなパンをご用意しております。



◎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