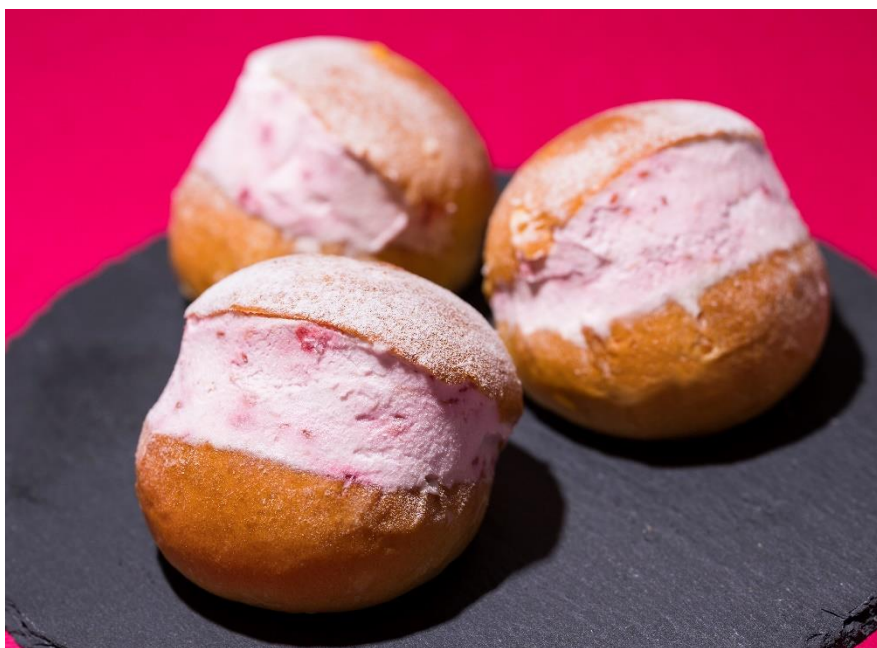


話題沸騰のスイーツ「マリトッツォ」  
フランボワーズを使った新フレーバーが登場！

パティスリー エドモント  
「フランボワーズのマリトッツォ」

【2021年6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、2021年7月1日（木）～8月31日（火）までの期間限定商品として「フランボ  
ワーズのマリトッツォ」を販売いたします。

2021年のトレンドスイーツとしてSNSでも話題の「マリトッツォ」。パティスリー エドモントでは、現在販売している「レモン  
のマリトッツォ」が大変ご好評いただいていることから、新たに期間限定のフレーバー「フランボワーズのマリトッツォ」を販売い  
たします。自家製のフランボワーズジャムに、フランスの老舗乳業メーカー・イズニー社のフレッシュチーズと生クリームを合わ  
せ、オレンジピールを混ぜ込んで焼き上げたブリオッシュにたっぷりサンドしました。



▲「フランボワーズのマリトッツォ」イメージ写真



製パン料理長 森田 貴夫

「フランボワーズのクリームは甘酸っぱく爽やかな味わいで、軽い食感のブリオッシュとの相性は抜群です。最後まで飽きずにお召し上がりいただけるよう、すっきりとした甘さに仕上げました。」

- 販 売： 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 イーストウイング 1階）
- 期 間： 2021年7月1日（木）～8月31日（火）
- 営業時間： 8:00～19:00
- 料 金： ￥290（消費税含む）

◎ お問合せ（読者）

「パティスリー エドモント」まで Tel. 03-3237-7119



期間中は5月発売の「レモンのマリトッツォ」(画像右/¥260)と併せて2種のマリトッツォを販売します。