

パリパリの食感が魅力！
マリトッツォ、カンノーロに続く注目のイタリアンスイーツ
「パティスリー エドモント」

スフォリアテッラを販売

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、昨年大きなブームとなったマリトッツォ、カンノーロに次いで今注目のイタリア・ナポリの伝統菓子「スフォリアテッラ」を2022年9月8日（木）より販売いたします。

スフォリアテッラはイタリア語で“ひだを何枚にも重ねた”という意味を持つ焼菓子。薄いパイ生地を重ねて焼き上げた、貝殻のような可愛いフォルムが特徴です。生地には純正ラードを使用することで、通常のパイ生地比べてよりパリパリの食感に仕上げました。カスタードクリームにクリームチーズを合わせた甘さ控えめの「カスタード」と、チョコカスタードクリームに芳醇なココヤクの香りを効かせた大人向けの「ショコラ」の2種類をご用意します。



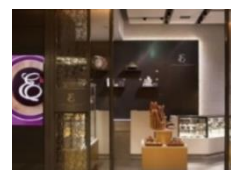
「スフォリアテッラ」イメージ写真▲

- 商品名： スフォリアテッラ（カスタード／ショコラ）
- 料金： 各 ¥260（消費税含む）
- 販売時間： 10:00～19:00

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/sfogliatella.html

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）

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、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あわせて、バラエティ豊かなパンをご用意しております。



◎ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-7119 パティスリー エドモントまで