

報道関係各位
ニュースリリース



HOTEL
METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2024年12月4日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン エドモント

ホテルメイドの極上スイーツ&パンで贈る、とっておきのバレンタイン パティスリーエドモント 「バレンタイン向けケーキ&パン」

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、2月1日（土）～2月14日（金）の期間、バレンタイン向けのケーキ2種&パンを提供いたします。



「ザッハトルテ」イメージ

【商品概要】

- 「サバランショコラ」 ピースケーキ ¥850（税込）

ラム酒が香る柑橘風味のしっとりとしたサバランを、くちどけ滑らかなチョコレートクリームで包み込んだハート型のケーキです。ひと口ごとに広がる芳醇な香りと、クリーム優しい甘さが絶妙なバランスを生み出し、特別な瞬間を彩ります。贈り物やご自身へのご褒美にぴったりです。



「サバランショコラ」イメージ

ホテルメトロポリタン エドモント

本件に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当まで

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

■ 「ザッハトルテ」 ホールケーキ 直径 12cm ¥3,000 (税込)

チョコレート生地を滑らかなガナッシュでコーティングし、爽やかな杏子のジャムをアクセントに加えた贅沢な一品。程よい酸味と濃厚なチョコレートの甘さが調和し、紅茶やコーヒーとともに楽しむひとときに最適です。しっとりとした生地と滑らかな食感が織りなす究極のチョコレートケーキをご堪能ください。



「ザッハトルテ」 イメージ

■ 「ブリオッシュ・オ・ショコラ」 ¥480 (税込)

しっとり焼き上げたブリオッシュ生地に、ヴァローナ社のチョコレートを使用した濃厚でとろけるようなチョコクリームをたっぷり絞りました。アーモンドスライスとシュトローゼのサクサクしたトッピングがアクセントとなり、一口ごとに多彩な食感が楽しめます。おやつにもギフトにも最適な一品です。



「ブリオッシュ・オ・ショコラ」 イメージ

【販売期間】

ケーキ 2 種 : 2025 年 2 月 1 日 (土) ~ 2 月 14 日 (金)

パン : 2025 年 2 月 1 日 (土) ~ 2 月 14 日 (金)

【販売場所】

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「パティスリーエドモント」 8:00~19:00

※ケーキ販売 10:00~

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

(読者) 公式サイト <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/menusearch/patisserie/index.html>

上記に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当まで

Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr.edm@edmont.co.jp