VALENTINE'S day

2025 2.1 SAT ~14 FRI

トリュフ オ ショコラ
Chocolate Truffles

10個入り ¥3,000
6個入り ¥1,800
4個入り ¥1,200

柑橘の香りが立つ「グランマニエ」と、ほろ苦い味わいの「ラム」、ふくよかな香りの「抹茶」、甘酸っぱく芳醇な「フランボワーズ」の4種のショコラを詰め合わせました。

レザンソーテルヌ
Raisins Chocolate ¥1,200

フランス産貴腐ワイン「ソーテルヌ」に漬け込んだレーズンを、カカオ64%のビターチョコレートでコーティングしました。フルーティーな芳香は、ウィスキーやバーボンなどによく合う一品です。

オランジェット
Orangette ¥2,800

爽やかな酸味とほろ苦いオレンジピールのコンフィを、スイートなチョコレートで包み込みました。噛むほどに広がる清々しい香りが印象的です。

ブリオッシュ・オ・ショコラ
Brioche au Chocolat ¥480

しっとりと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甘めの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のサクサクな食感も楽しめます。

ザッハトルテ（ホール）
Sachertorte ¥3,000

杏子ジャムの程よい酸味とチョコレートの甘さのバランスが絶妙なチョコレートづくしのケーキ。しっとりとした中身と滑らかな外側のチョコレートが調和し、紅茶との相性も抜群です。

サバランショコラ（ピース）
Savarin Chocolat ¥850

くちどけの良いチョコレートクリームの中に、ラム酒を使い柑橘風味のしっとりした食感のサバランを閉じ込めたハート型のケーキです。

HOTEL METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。食材は変更になる場合がございます。写真はイメージです。

ご予約・お問合せ：パティスリー エドモント 03-3237-7119（直通） 10:00-19:00