

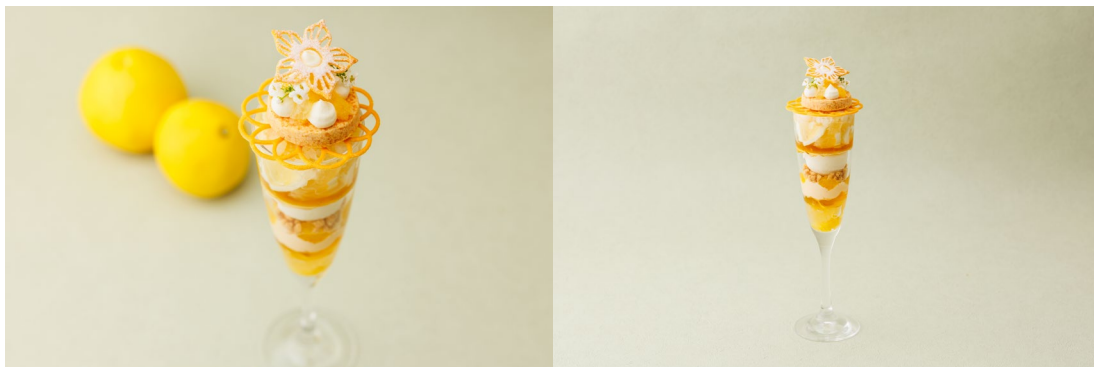


2026年3月4日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

香り華やぐ 3種の春の柑橘を、デザートで楽しむランチセット
ダイニング&バー テンクウ

春の柑橘パフェランチの販売

ホテルメトロポリタン 丸の内（所在地／千代田区丸の内、総支配人／桃谷健志）のダイニング&バー テンクウでは、4月1日から5月15日までの平日、3種類の春の柑橘を用いたパフェが付いたランチセットを販売いたします。日向夏をメインに、河内晩柑、湘南ゴールドの爽やかな香りが交差するパフェをお楽しみください。



▲写真：“3種の春の柑橘パフェ ～Le Jardin Printanier～” イメージ

パフェ上部は、塩味の効いたチーズクッキーに、甘酸っぱい「湘南ゴールド」のコンフィチュールと瑞々しい「日向夏」をのせ、小菓子のようにお手に取ってお楽しみいただけます。グラスの中には、コクを加えるための自家製カスタード、甘く華やかに香るライチのグラニテとジャスミンのジュレ、そして“和製グレープフルーツ”とも呼ばれる「河内晩柑」のさっぱりとしたソルベを合わせました。柑橘の爽やかな酸味やジューシーな果肉と、多彩な素材のハーモニーを、最後まで飽きることなくご堪能いただけます。

- 提供期間：2026年4月1日（水）～ 2026年5月15日（金）の平日
- 予約開始日：2026年3月4日（水）14:00より予約受付開始
- メニュー内容：前菜&サラダビュッフェ／本日のミニパスタ／3種の春の柑橘パフェ～Le Jardin Printanier～／
コーヒーまたは紅茶
- 料金：5,600円（消費税・サービス料込）
- 提供時間：平日 ランチタイム 11:30～15:30（ラストオーダー 14:00）
※お席のご利用は2時間までとさせていただきます。
- 店舗：Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- ご予約：公式ホームページまたはお電話にて承ります。（※要事前予約）
- URL：<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/citrus-parfait2026.html>

※画像はすべてイメージです。

※食材準備の都合上、前日までの事前予約制とさせていただきます。

※食材の入荷の都合により、メニュー内容を変更する場合がございます。

◎ご予約・お問合せ（読者）：Tel. 03-3211-0141

ホテルメトロポリタン 丸の内