



2025年7月9日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

夏のパフェランチ第二弾！旬を迎えた桃のパフェが登場

ダイニング&バー「テックウ」

桃のパフェランチを販売

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「テックウ」では、7月10日から8月29日までの平日、旬を迎えた桃のパフェがデザートに付いたランチセットを販売いたします。貴婦人の帽子を模したシャルロット風のデコレーションが目を引く、可愛らしい見た目の桃のパフェです。



▲桃のパフェ“シャルロット・オ・ペーシュ”イメージ

アーモンドクッキーの上に、清涼感たっぷりのベルベージュのソルベと桃のコンポートをトッピング。桃のパンナコッタの周りをヨーグルトクリームで囲いシャルロット風に仕上げました。下層部は桃のソルベやジュレ、桃のコンポートやクランブルを重ね多様な食感やテイストを楽しめます。スポイトに忍ばせたラズベリーソースはクラシックな桃のデザート“ピーチメルバ”をイメージ。お好みで少しずつ垂らして甘酸っぱいアクセントを加えながら、最後のひとくちまで飽きることなく食べ進められるよう工夫しました。

- 提供期間：2025年7月10日（木）～ 2025年8月29日（金）の平日
- 予約開始日：2025年7月9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/桃のパフェ“シャルロット・オ・ペーシュ”/コーヒーまたは紅茶
- 料金：5,400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：ホテルホームページまたはお電話にて承ります。（※要事前予約）

<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/peach-parfait2025.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 Dining & Bar TENQOO（テックウ）

ホテルメトロポリタン 丸の内

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 丸の内 広報担当 神谷まで
〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-7-12 TEL 03-3211-3351(広報直通) E-mail tatsuya.kamiya@nihonhotel.com