



2025年3月26日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン 丸の内

八丈島の特産レモンと煎茶の爽やかなハーモニー  
ダイニング&バー「テックウ」

## 春のパフェランチ “八丈フルーツレモン”を使ったパフェを堪能

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、4月1日から4月30日までの平日、東京都八丈島の特産品“八丈フルーツレモン”のパフェをデザートに楽しめるランチセットを販売いたします。



「八丈フルーツレモンと煎茶のパフェ」・“八丈フルーツレモン”イメージ（写真右手）

八丈島だけで生産される“八丈フルーツレモン”は、完熟するまで樹上で育てられることで一般的なレモンよりも実が大きくなり、果皮の苦みが少なく果汁の酸味も穏やかなことが特徴。それらの特徴を生かしながら、表皮を混ぜ込んだレモンケーキ、ジュレやマカロンを仕立て、煎茶のジュレとアイスクリームを重ねました。爽やかなレモンの風味と煎茶が豊かに香り、穏やかな春の日にぴったりの期間限定のパフェをご堪能ください。

- 提供期間：2025年4月1日（火）～ 2025年4月30日（水）の平日
- 予約開始日：2025年3月26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  
“八丈フルーツレモン”と煎茶のパフェ／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/lemon-sencha-parfait.html>

※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