



2つの国産南国フルーツが主役。セイボリーやスパイス香るアイスクリームと共に ダイニング&バー テンクウ マンゴーパフェランチの販売について

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、5月21日から7月10日までの平日、太陽をたっぷり浴びて育った宮崎県産のマンゴーと、沖縄県産のパイナップルが主役のパフェが付いた、ランチメニューを販売いたします。グラスの中で「塩味」と「甘味」が調和した、多彩な味わいをお楽しみいただける一品です。



▲写真：宮崎マンゴーと沖縄パインのパフェ ～Sous le Ciel Bleu～ イメージ

パフェ上部を飾るのは、パイナップルとバジルのマリネを載せた、程よい塩味のトマトキッシュ。小皿に取り分けてパフェと食べ進めることで、アフターヌーンティーを思わせるセイボリー（塩味）と甘味の掛け合わせをお楽しみいただけます。グラスの層には、パッションフルーツとアールグレイが香るジュレと、カルダモンをじっくりと煮出して作ったオリジナルのミルクアイスクリームを重ねました。カルダモンが口の中でやさしく香り、心地よいスパイスのアクセントをもたらします。南国フルーツのジューシーな果実味とスパイスの清涼感、そして塩味の重層的なハーモニーが織りなす贅沢なパフェをご堪能ください。

- 提供期間：2026年5月21日（木）～ 2026年7月10日（金）の平日
- 予約受付：2026年5月19日（火）14:00より
- メニュー内容：前菜&サラダビュッフェ／本日のミニパスタ／
宮崎マンゴーと沖縄パインのパフェ ～Sous le Ciel Bleu～／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）
- 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/mango-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