

2022年6月30日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン 川崎

## 桃の七変化が楽しめるティータイム限定パフェ 国産桃のパフェ7月1日（金）より販売開始

ホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田 文典）の Terrace and Table では、ティータイム限定の旬のパフェを定期的に販売しています。

7月1日（金）からは国産桃を使い、桃の七変化が楽しめる桃のパフェを販売します。

今回の特徴は、まず見た目のスタイリッシュなデザイン。グラスに対して斜めに入った桃とフランボワーズのムースが目を引きま。グラスには隙間なくジュレやコンポート、ソルベなどが層になって入っています。要所にジュレを入れることで涼しさの演出としており、一番下はグラデーションになるよう工夫をしました。

味わいとしては、夏のバカンスを楽しむ気分で召し上がっていただくよう、甘口微発泡ワインや桃のお酒を使い、ほのかなアルコールも感じられます。（アルコールが苦手な方にはシロップなどを使ったタイプをご用意します）

また、サバイオンソースをトップに持つことで滑らかな桃の味わいからパフェを食べ始めていただけます。

暑い日差しが降り注ぐ真夏に、休息を感じるティータイムをパフェと共に過ごしてください。



- 商品名 国産桃のパフェ「Parfait aux pêches（パルフェ オ ペッシュ）」
- 販売期間 2022年7月1日（金）～8月31日（水）15:00～17:00 ティータイム限定
- 販売価格 2,500円（税・サービス料込）  
コーヒーまたは紅茶（ダージリン・アールグレイ）付 + ¥500  
スパークリングワイン（白・ロゼ）付 + ¥800
- ご予約 事前のご予約を承ります。  
電話 044-533-1129（レストラン直通 10:00～20:00）  
ウェブ 公式 HP <https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/sweets-202207.html>

## ■パフェ詳細



お持ち帰り可能なパフェ解説カード

### ※モスカートダスティ

モスカート酒から作られる甘口の微発泡ワイン。爽やかなマスカットの香りと甘さがあるため、桃と相性が良い。

### ※サバイヨンソース

卵黄に桃のお酒（ピーチ・シュナップス）と桃のコンポート汁を入れ、温めながら泡立てて作るソース。口あたりがなめらかな食感。トップは軽く焦がしてグラタン仕立てにしている。

## ■Terrace and Table について

JR 川崎駅より徒歩 2 分、ホテルメトロポリタン川崎 2 階に位置するオールデイダイニング。

「ライブ感と活気に満ちた食のシーン」をテーマとし、オープンキッチンでライブ感が楽しめる店内のホール席では、フレンチ、イタリアン、中華、アジアなど様々な味の航海が楽しめ、各国を旅する気分で味わうbuffet料理“Voyage Buffet”(ボヤージュ buffet)を提供。テラス席では、ワンプレートディッシュやホテルならではのアウトドアグルメも楽しめるほか、個室では正餐のコース料理も提供。店内には大型のワインセラーを設置し、様々な国のワインをはじめとして種類豊富なアルコール類もご用意します。

以上