

報道関係者各位
ニュースリリース

2026年10月27日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

「苺のパフェ」と「苺の夜パフェ」を12月より提供 ティータイムとナイトタイム異なる表情、楽しみ方で

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／山岡 広記）の直営オールデイダイニング「Terrace and Table」では、2026年12月1日（火）より苺をふんだんに使用したパフェ2種を、冬季限定でティータイムとナイトタイムに提供いたします。



「苺のパフェ / 苺の夜パフェ」共通の特徴

冬の訪れを彩る、苺を贅沢に使用した華やかなパフェ。主役である苺の豊かな甘みと鮮やかな赤色を最大限に引き立たせるため、バラ科である苺と相性の良いローズやフランボワーズを合わせ、優美な調和を表現しました。さらに、爽やかなベルガモットソースが甘さの中に心地よいメリハリを生み出します。ベルガモットと親和性の高いアールグレイを用いた塩紅茶クランブルの食感もアクセントとなります。素材同士の豊かな味わいと香りを幾重にも重ね合わせることで、苺を果実だけで楽しむのとは異なるパフェならではの体験を届け、苺の新たな魅力を引き出す特別な一杯。心躍る冬のご褒美スイーツとしてご堪能ください。



ティータイム：苺のパフェー華やぎのルージュー

ピスタチオジェラートの濃厚なコクとホワイトチョコレートのまろやかな甘みが苺を優しく包み込みます。別添えの「ハチミツベルガモットソース」をかけることで、より華やかな香りと味わいの変化をお楽しみいただけます。さらに、濃厚な生チョコレートとの贅沢なマリージュもご堪能いただけます。

ホテルメトロポリタン 川崎

本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎 広報担当 谷口 pr-kawasaki@metropolitan.jp
〒212-0014 川崎市幸区大宮町1-5 TEL.044-533-1111(代表) 受付：平日10時～17時



ナイトタイム：苺の夜パフェー芳醇のマリアージュー
 トップを飾る繊細なオパリーヌ(飴飾り)が、華やかな印象を与えます。共に提供される「苺のスパークリングワイン」は、ロゼワインに苺の果実とローズシロップ入りの苺のソースを合わせた芳醇な一杯で、パフェのローズジュレやソルベと美しく響き合います。パフェとスパークリングワインが織りなすペアリングと共に、忙しい日常を美味しくリセットするご褒美時間をお過ごしください。

「苺のパフェ / 苺の夜パフェ」概要

商品名	ティータイム：苺のパフェー華やぎのルージュー ナイトタイム：苺の夜パフェー芳醇のマリアージュー (苺のスパークリングワイン付き)
期間	2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日） 除外日：2026年12月31日（木）～2027年1月3日（日）
提供時間	ティータイム 15:00～17:00 / ナイトタイム 20:00～22:00 (L.O. 21:00)
料金	各2,800円（税金・サービス料込み）
パフェの構成	ティータイム：苺のパフェー華やぎのルージュー チュイル / 苺の果実 / ピスタチオジェラート / ホワイトチョコ / 桃とフランボワーズのソルベ / パールクラッカン / ローズジュレ / 塩紅茶クランブル / ベルガモットパンナコッタ / 苺ソース <別添え> ハチミツベルガモットソース / 生チョコレート ナイトタイム：苺の夜パフェー芳醇のマリアージュー <パフェ> オパリーヌ（飴飾り） / 苺の果実 / 桃とフランボワーズのソルベ / 塩紅茶クランブル / ベルガモットパンナコッタ / ローズジュレ / 苺ソース <苺のスパークリングワイン> 苺の果実 / ロゼワイン / 苺とローズソース
URL	https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/parfait-winter.html

オールデイダイニング「Terrace and Table」店舗概要

「ライブ感と活気に満ちた食のシーン」をテーマとしたホテル直営のオールデイダイニング。朝食やランチ・ディナータイムにはビュッフェを、ティータイムはアフタヌーンティー、テラスではバーベキュー、個室ではコース料理を提供いたします。さまざまな食の体験をお届けします。



- ・住所：神奈川県川崎市幸区大宮町1-5
ホテルメトロポリタン 川崎2階
- ・アクセス：JR川崎駅西口より徒歩2分
- ・席数：店内98席（個室1室10席を含む）／テラス20席
- ・電話：044-533-1129
(レストラン直通、10:00～20:00)

以上