

2025 年 12 月 26 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン さいたま新都心

甘さ際立つご褒美デザート♪ご好評につき今年も登場！

埼玉県オリジナルいちご品種「あまりん」使用デザート 2 ヶ月限定で登場

ホテルメトロポリタン さいたま新都心（所在地／さいたま市中央区、総支配人／櫻井浩一）のカフェクロスヤードでは、埼玉県オリジナルいちご品種「あまりん」を使ったデザートを、対象のランチコースをお召し上がりのお客さまに提供いたします。昨年冬の登場時には多くのお客さまからご好評をいただいた人気企画が、今年も冬季限定で再登場。

2026 年 2 月 1 日(日)～3 月 31 日(火)までの期間限定です。



◇あまりん月替わりデザート



2 月 あまりんのタルト



3 月 あまりんのパンナコッタ

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

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 さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp

埼玉県オリジナルいちご品種「あまりん」のデザート付きランチコース 概要

◇期間：2026年2月1日(日)～3月31日(火)

◇時間：11:30～15:00(L.O)

◇価格：¥4,000～¥5,500(消費税・サービス料込/選択するランチコースにより価格が変わります)

◇店舗：ホテルメトロポリタンさいたま新都心 5階 カフェ クロスヤード

◇対象：対象ランチコースをお召し上がりのお客様。ランチコースのデザートで提供いたします。

◇対象ランチコース

・EarlySpring2026 ランチコース

・EarlySpring2026 スペシャルパスタランチコース

・EarlySpring2026 シェフのおすすめコース

・【埼玉県在住の方限定】埼玉県民限定ランチコース 2026

※Early Spring2026 パスタランチコース(平日限定)は差額+¥500 お支払いいただけますと通常デザートを「あまりん」デザートに変更が可能です

◇ご予約・お問合せ：048-851-1127(カフェクロスヤード)

公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

◇公式 WEB サイト

https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/amarin_202602.html

◇協力：駅チカいちご園 GREENPEACE、ストロベリーハウス細田、とりかいさん家のいちご園

◇埼玉県オリジナルいちご品種「あまりん」とは



食べた瞬間に際立つ強い甘みとほのかな酸味が特徴のいちご品種。果実の色ツヤが美しく、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力です。約10年の歳月をかけ、県の研究機関で開発された埼玉県のオリジナル品種です。

「第1回全国いちご選手権」においては、県内生産者の「あまりん」が最高金賞を受賞したほか、多数受賞の好成績を収め、埼玉県は「最もおいしいいちごを生産している県」として、全国初「プレミアムいちご県」に認定。

その後の「第2回・第3回全国いちご選手権」においても、最高金賞ほかを多数受賞し、3年連続で全国唯一の「プレミアムいちご県」に認定されています。

◇監修：埼玉県農業ビジネス支援課

◎お問合せ(読者):Tel. 048-851-1111 ホテルメトロポリタンさいたま新都心(代表)まで

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

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 さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp