



HOTEL
METROPOLITAN
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2024年11月25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

プレミアムな美味しさ♪昨年大好評につき今冬も登場！

埼玉県オリジナルいちご品種「あまりん」使用デザートが再登場

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。昨年冬にコラボレーションし、連日満席になるほどの人気を博した「あまりん」デザート。2025年1月15日(水)～2月28日(金)までの期間限定です。



商品画像はイメージです



商品画像はイメージです

◇あまりんのクレープ

ホイップクリームをあしらったクレープ生地の上に「あまりん」を贅沢にあしらいました。

《おすすめの食べ方》

まずはいちごをそのままお召し上がりください。

食べた瞬間に際立つ甘みとほのかな酸味の絶妙なバランスを感じていただけます。

その後、クリームやクレープと一緒に召し上がりください。

瑞々しいいちごとなめらかなクレープが相性抜群！

思わず笑みがこぼれる美味しさです。

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問い合わせは、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「あまりんのクレープ」付きランチコース 概要

- ◇期間：2025年1月15日(水)～2月28日(金)
 - ◇時間：11:30～15:00(L.O)
 - ◇価格：¥4,000～¥5,000(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
 - ・【Winter2025】 Lunch Set Menu
 - ・【Winter2025】 Chef's Recommendation Set Menu
 - ・【Winter2025】 Special Pasta Lunch Set Menu
 - ・【埼玉県在住の方限定】 埼玉県民限定 Lunch Plan 2025
 - ◇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_202501.html

◇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、県内生産者が出品した「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、「第2回全国いちご選手権」においても、最高金賞ほかを受賞し、2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。

◎お問合せ(読者):Tel. 048-851-1127 ホテルメトロポリタンさいたま新都心(カフェクロスヤード)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