

## カボチャに栗も・・・ 秋の味覚を楽しむホテルスイーツを販売

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい総支配人 松田喜光)では、ラウンジ「ソマーハウス」のベストリーコーナーにて、秋におすすめのスイーツやパンを各種ご用意いたします。

9月1日(火)～30日(水)の期間限定で、敬老の日ギフトにおすすめのケーキ「テ・ベール」を販売いたします。濃厚な抹茶のムースに、こしあんペーストや、大納入りの黒蜜のムースを重ね、和のテイストに仕上げたケーキは、ほろ苦さと甘さが調和した大人の味わいです。日頃の感謝の気持ちや長寿・健康への願いを込めて、ホテルパティシエ特製スイーツを贈ってみてはいかがでしょうか。

### 『テ・ベール』販売概要

- 期 間: 2015年9月1日(火)～30日(水)
- 時 間: 11:00～ ※売り切れ次第終了
- 料 金: 3,200円 ※税金込み



8月28日(金)から、ホテル内の工房で焼き上げてご提供中の「メゾンカイザー」のパンに、秋テイストのパンが登場。“マロンのデニッシュ”はバター風味豊かなサクサクのデニッシュ生地に、マロンクリームとカスタードクリームを絞り、渋皮マロンをトッピングしました。また、初登場の“カボチャとチョコのエクメック”は、はちみつとオリーブオイルを練りこんだ優しい甘さと香ばしさが特徴の生地に、カボチャダイスとチョコチップが。どちらも秋の味覚を手軽に楽しめるプチサイズです。

### 『メゾンカイザー秋の新作パン』販売概要

- 期 間: 2015年8月28日(金)～
- 時 間: 11:00～ ※売り切れ次第終了
- 料 金: マロンのデニッシュ 206円  
カボチャとチョコのエクメック 206円 ※税金込み



### ハロウィン限定スイーツも登場!

2015年10月1日(木)～31日(土)

カボチャ入りの生地でカボチャのダイス入りのクリームを巻き込んだ“ロールポティロン”と、口当たりのなめらかなカボチャのプリン“クレームカラメルポティロン”が登場します。



【お客様のお問い合わせ先】  
横浜ベイホテル東急

ソマーハウス Phone: (045) 682-2219

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・平岡・原

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271  
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7