

【横浜】かわいいも、おいしいも、ぎゅっとひとつに詰め込んだ
春色に染まるふたつの赤い果実
『いちごとさくらんぼの真っ赤なアフタヌーンティー』
2025年4月2日(水)～6月2日(月)限定販売 / レストランテマンジャーレ伊勢山

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する「レストランテマンジャーレ 伊勢山」(神奈川県横浜市西区)では、『いちごとさくらんぼの真っ赤なアフタヌーンティー』(1名4,900円～ 消費税・サービス料15%込)を、2025年4月2日(水)～6月2日(月)の期間限定で販売いたします。

◆「レストランテ マンジャーレ 伊勢山」公式ホームページ:

https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-13103/?restaurant=iseyama_mangiare



▲【写真左】「いちごとさくらんぼの真っ赤なアフタヌーンティー」(2名分)イメージ

【写真右上】上段スイーツ 【写真右真ん中】中段スイーツ 【写真右下】アシェットスイーツ(苺とチェリーのクレームシブースト)

シーズン毎にテーマを設け、専属パティシエが手掛ける繊細で華やかなスイーツをご堪能いただける人気のアフタヌーンティー。春シーズンは、“いちごと”と“さくらんぼ”をふんだんに使用し、「赤い宝石のスイートタイム」をテーマに、甘酸っぱくて可愛いスイーツをご用意しました。

ちょこんと乗ったチェリーがキュートなサワーチェリークラフティをはじめ、華やかでリッチな見た目のストロベリームースやフレッシュないちごとさくらんぼにアールグレイの香りを纏わせたヴェリーヌ、濃厚なクリームチーズとさわやかなグリオットチェリーが相性抜群のチーズテリーヌなど、旬のフルーツ“いちごと”と“さくらんぼ”をふんだんに使用し、様々な食感と香りにこだわったスイーツ7種に加え、焼き立てのスコーン2種と軽食3種をご用意。ドリンクは、フランスの老舗紅茶ブランド・マリアージュフレール社の紅茶やフレーバードティーをはじめ、約15種類をフリーフローでお楽しみいただけます。

また、パティシエこだわりのオプションスイーツ「苺とチェリーのクレームシブースト」は、イタリアンメンゲにカスタードを加えた特製ムースをスタッフが仕上げにキャラメリゼすることで、甘みの中にほろ苦さが加わり、奥行きのある香り。

大きな窓から明るい陽射しがふりそそぐ開放的な空間で、優雅なティータイムをお過ごしください。

『いちごとさくらんぼの真っ赤なアフタヌーンティー』 MENU

※写真はイメージ

◆Sweets

<1段目>

- ・いちごとグリオットチェリーのヴェリーヌ
- ・いちごのムース
- ・カヌレ
- ・いちごディップチョコ

<2段目>

- ・チーズテリーヌ
- ・チェリークラフティ
- ・マカロンスリーブ



スイーツ上段



スコーンスタンド

◆Savory

<3段目>

- ・生ハムとチェリーのカプレーゼ
- ・サーモンとクリームチーズのブルスケッタ
- ・蕪のポタージュ



スイーツ中段



苺とチェリーのクリームシブースト

◆Scone

- ・プレーンスコーン
- ・ストロベリースコーン
- ・コンディメント(いちごバジルジャム)

◆drink

【ティーセレクション】

紅茶・フレーバーティー(マリアージュフレール社)、
コーヒー、コールドドリンクなど

◆assiette dessert (オプションスイーツ)

苺とチェリーのクリームシブースト

◆プラン

- ・アフタヌーンティーのみ 4,900円～
 - ・パフェ付きアフタヌーンティー 7,400円
 - ・アシェットデザート付アフタヌーンティー 6,400円～
- ※価格はすべて消費税・サービス料15%込



セイボリー下段



パフェ付きセット

販売概要

◆レストラン マンジャーレ 伊勢山

【販売期間】 2025年4月2日(水)～6月2日(月) ※要予約

【販売価格】 平日 4,900円～
土日祝 5,400円～

【販売時間】 平日 12:00～17:00
土日祝 15:00～17:00

【住所】 〒220-0031 神奈川県横浜市西区宮崎町58-3 伊勢山ヒルズ1F

【アクセス】 JR「桜木町駅」より徒歩7分

【定休日】 火曜日

【お問合せ】 045-260-8845

【ご予約】 https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-13103/?restaurant=iseyama_mangiare

