

# 【横浜】桜が舞う春の季節に、ふたつの果実をぎゅっと詰め込んだキュートなスイーツ 「春いちごと真っ赤なチェリーのアフタヌーンティー」

2026年3月31日(火)～2026年6月14日(日)限定販売  
レストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA

ゲストハウスウェディングを全国で展開する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)が運営する結婚式場「アートグレイス ポートサイドヴィラ」(神奈川県横浜市)では、館内の「レストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA」にて、『春いちごと真っ赤なチェリーのアフタヌーンティー』(1名5,300円～)を、2026年3月31日(火)～2026年6月14日(日)に販売いたします。

◆レストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA公式ホームページ:

[https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-19832/?restaurant=yokohama\\_mangiare](https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-19832/?restaurant=yokohama_mangiare)

※写真は全てイメージ



▲(写真左より)セシルケーキ・ミニパフェ付『春いちごと真っ赤なチェリーのアフタヌーンティー』(2人分)、スイーツ上段、スイーツ中段、スイーツ下段

シーズンごとに変わるテーマで、専属パティシエが手掛ける繊細で華やかなスイーツが人気のアフタヌーンティー。今回は旬の「いちごと」と「チェリー」をふんだんに使用した「春いちごと真っ赤なチェリーのアフタヌーンティー」をご提供いたします。

甘酸っぱい果実と軽やかなムースが調和する、清涼感あふれるいちごとチェリーのヴェリーヌをはじめ、スポンジといちご風味のバタークリームやジャムが美しい層を織りなすオペラ、サクッとした食感がアクセントの絞りだしクッキー、甘酸っぱいフランボワーズとココ深いミルクチョコレートのガナッシュを贅沢に閉じ込めたいちごマカロンなど、旬のいちごを中心としたスイーツをラインナップ。

その他、チェリーづくしのスイーツとして、つやつやとした真っ赤なグラサージュが目を引き本物のチェリーに見立てたムースや、しっとりと焼き上げたタルトに、ピスタチオの芳醇な風味とチェリーの果肉が優しく重なるタルト、口の中でとろけるような食感と果実の爽やかさが優雅に合わさるチェリーと白ワインのジュレを含むパティシエこだわりのスイーツ7種をご用意。

セイボリーは、ベーコン、とろけるモッツアレラチーズ、トマトとバジルの鮮やかな香りが重なり合うパニーニ、なめらかな食感と白舞茸の濃密な薫りが広がるキノコのスフォルマート、揚げたての小魚をビネガーがキリッと引き立てる小魚のカルピオーネの3種をご用意。

オプションには、いちごとチェリーをふんだんに使用した「いちごとチェリーのジュエルパフェ」をご用意。ふんわり優しいいちごクリーム、そしてザクザクした食感がアクセントのショコラクランブル、ひんやりとろけるミルクアイスや、果肉たっぷりのグリオットチェリーが美しい層を織りなし、上品なグラデーションを作る贅沢パフェです。

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。

◆◆ 本件に関する報道関係者からのお問合せ先 ◆◆

株式会社ツカダ・グローバルホールディング ベストブライダル広報担当:吉永  
〒105-0022東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー12F  
TEL/03-5464-0108 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

※写真は全てイメージ

【スイーツ】

- ・チェリー型のムース
- ・いちごとチェリーのヴェリーヌ
- ・いちごの絞りだしクッキー
- ・いちごのオペラ
- ・いちごのマカロン
- ・チェリーとピスタチオタルト
- ・チェリーと白ワインのジュレ



▲スイーツ上段



▲セイボリー

【セイボリー】

- ・パニーニ ベーコン&モッツアレラ
- ・キノコのスフォルマート
- ・子魚のカルピオーネ



▲スイーツ中段



▲スコーン2名分

【特製スコーン】

- プレーン/紅茶
- コンディメント:いちごジャム

【ドリンク】

マリアージュフレール社の紅茶やハーブティー、  
コーヒー、ソフトドリンクなどがフリーフロー



▲スイーツ下段



▲ティーセレクションイメージ

【オプション】

- ・いちごとチェリーのジュエルパフェ 3,000円～
  - ・いちごとチェリーのジュエルミニパフェ 1,495円
  - ・押し活ケーキ 2,000円
- ※パフェ以外アフタヌーンティーとセットでご注文いただけます。

【プラン】

- ・ミニパフェ・スパークリング付アフタヌーンティー 6,500円～
- ・パフェ・スパークリング付アフタヌーンティー 8,100円～



▲いちごとチェリーのジュエルパフェ  
(左:通常サイズ・右:ミニサイズ)



▲押し活ケーキ

- ※商品は全て消費税・サービス料15%込
- ※その他プランはホームページをご参照ください
- ※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります
- ※曜日により価格異なる為、詳細は公式HPをご参照ください

『春いちごと真っ赤なチェリーのアフタヌーンティー』 販売概要

■レストラン マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA

- 【販売期間】 2026年3月31日(火)～6月14日(日) ※要予約
- 【販売時間】 平日: 12:00～17:00(L.O 15:00)  
土日祝: 15:00～17:00(L.O 15:00)
- 【販売価格】 平日 1名 5,300円～ / 土日祝 1名 6,300円～  
※価格は全て消費税・サービス料15%込
- 【住所】 〒221-0055 神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4  
横浜アートグレイス ポートサイドヴィラ 3F
- 【アクセス】 JR「横浜」駅きた東口Aより徒歩7分
- 【定休日】 月曜日(祝日を除く)・年末年始、その他不定休日あり
- 【お問合せ】 045-440-6881
- 【ご予約】 [https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-19832/?restaurant=yokohama\\_mangiare](https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-19832/?restaurant=yokohama_mangiare)
- 【メニュー】 ※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります。

