

【横浜】春が旬の真っ赤な2つの果実をふんだんに使用した贅沢スイーツ 『いちごとチェリーのジュエル・パフェ』 販売日程:2026年3月31日(火)~6月14日(日) リストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA

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)では、運営するレストラン「リストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA」(神奈川県横浜市)にて、2026年3月31日(火)~6月14日(日)限定で『いちごとチェリーのジュエル・パフェ』(カフェ付3,000円~)を販売いたします。

◆リストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA

https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-19834/?restaurant=yokohama_mangiare



▲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)



▲通常サイズパフェ

2026年春シーズン、旬を迎える瑞々しい「いちご」と、宝石のように艶やかな「チェリー」を使用した贅沢づくしのパフェを期間限定で販売いたします。

グラス上部には、サクサクのパイを土台に、濃厚なピスタチオショコラクリームやカスタードを重ね、まるで本物のチェリーのような「ミルクチョコムース」をあしらいました。繊細なホワイトチョコ、そして煌めく金箔が、春の陽光に映えるエレガントで芸術的なビジュアルを演出します。

グラス内部には、とろけるような苺のコンポートや、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。さらに、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生み出します。

最後の一口は、さわやかな香りが広がる「シャンパンジュレ」から、深みのある「チェリーソース」へと移り変わり、華やかな余韻を活かした軽やかで高貴な後味で締めくくります。

食べ進めていけばいくほど様々な食感が口の中で広がるワクワク感、さらに最後の一口までさっぱりとお召し上がりいただけるパティシエ特製の春のご褒美パフェを存分にお楽しみください。

◆◆ 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

【パフェ内容】

いちごとチェリーのジュエル・パフェ

■パフェ構成(上から)

- ・金箔
- ・ホワイトチョコ飾り
- ・ペンタス白
- ・いちご
- ・チェリーに見立てたミルクチョコムース
- ・ピスタチオショコラクリーム
- ・カスタードクリーム
- ・いちご
- ・パイ
- ・ミルクアイス
- ・グリオットチェリー
- ・いちご
- ・ショコラクランブル
- ・いちごクリーム
- ・いちごのコンポート
- ・シャンパンジュレ
- ・いちごジュレ
- ・シャンパンジュレ
- ・チェリーソース



※食材の入荷状況により、一部内容を変更する可能性あり

販売店舗

◆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

【販売価格】 カフェ付 3,000円(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)、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-19834/?restaurant=yokohama_mangiare



レストラン外観



レストラン内観



プールサイドの窓際席