



2017年20周年を迎えました。
さらなる驚きと共に、Let's go on!

News Release
THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年10月25日 横浜ベイホテル東急

2018年1月は“チョコレートづくし”のナイトタイム・デザートbuffet
テーマは「チョコレート」！エクアドルやガーナ産のカカオ豆を使用

2017年11月1日よりご予約をスタート



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦)2階ラウンジ「ソマーハウス」では、木・金曜日限定の話題のナイトタイム・デザートbuffet「スイートジャーニー」2018年1月分のご予約を2017年11月1日(水)より開始します。

毎回、ご予約開始後すぐに完売の大人気デザートbuffetは、スイーツもさることながらアクション(実演)コーナーやフリーフローなどが大変好評です。

2018年1月は「チョコレート」をテーマに、エクアドルやガーナ産のカカオ豆を使用したこだわりのチョコレートを様々なアレンジでご用意いたします。甘酸っぱいイチゴとの組み合わせが堪らないチョコレートショートケーキや、ふわふわ食感が大人気のチョコレートシフォンケーキなどをお楽しみいただけます。また、お客様の目の前で作り上げる“アクションコーナー”には、色々な食感や風味が魅力的な「チョコレートパフェ」が登場いたします。

大観覧車のイルミネーションを眺めながら、大人のデザートタイムをご堪能くださいませ。



※アクションコーナー
「チョコレートパフェ」イメージ

2018年1月は「チョコレート」スイートジャーニー 概要 要予約

■ 期 間: 2018年1月4日(木)～26日(金) ※毎週木・金曜日限定

11月1日(水)10時～ご予約スタート

■ 時 間: 19時30分～22時

■ 場 所: ラウンジ「ソマーハウス」(2F)

■ 料 金: お1人様 ￥4,200

スパークリングワイン、赤・白ワインフリーフロー含む

(小学生￥2,800、4歳以上の未就学児￥1,500)

※税金・サービス料込み



パティシエ

黒滝 武尊(くろたき たける)

フランスのローラン・ル・ダニエルに師事し技術を磨いた後、ホテルや洋菓子店での経験を経て、平成26年横浜ベイホテル東急に入社。現在に至る。「ジャパンケーキショー2010 トップオブパティシエ 飴細工部門」ファイナリスト、「WPTC(ワールドペストリーチームチャンピオンシップ)日本代表選考会」ファイナリスト。

2018年2～4月は「いちごジャーニー」を開催！ご予約は12月1日(金)10時～

2～4月は、待望の“いちごジャーニー”を開催いたします！



※写真はイメージです

【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・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7