

“栗”をテーマにした優雅なティータイム
「栗 アフタヌーンティー」

【期間限定】2021年11月1日(月)～30日(火)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人丸山 浩人)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2021年11月1日(月)～30日(火)までの期間限定で、「栗 アフタヌーンティー」をご用意いたします。

季節ごとにメニューが変わり毎回大人気の「アフタヌーンティー」。ほっこりとした甘さが味わえる“栗”をテーマにしたアフタヌーンティーが期間限定で登場です。

1段目(上段)は、スイーツ好きにはたまらないプチガトーの盛り合わせ。ラム酒をきかせたオレンジガナッシュをココア生地ではさみ、モンブランクリームを絞った「モンブランショコラケーキ」をはじめ、マスカルポーネムース・カシスジャムとベリーをモンブランクリームで包んだ「マロンムース」、マロンクリームの上に洋梨のコンポートを載せたジューシーなグラスデザート「マロンと洋梨のベリーヌ」などが並びます。

また2段目には、スコーンと季節のフルーツが。3段目には、ホテル内に工房がある「メゾンカイザー」のパンを使用したサンドウィッチの他、「キノコのマスタードマリネ スモークサーモン添え」や「栗のキッシュ」など、秋を感じられる軽食も揃います。さらに、グレードアップメニューとして、表面をカラメリゼしたブリュレに冷たいアイスクリームを添えた「栗のブリュレ」もご用意(追加料金)いたします。

※テイクアウト専用アフタヌーンティーもございます。詳細はお問い合わせください。

「栗 アフタヌーンティー」概要

- 期 間: 2021年11月1日(月)～30日(火)
- 時 間: 全日2部制【数量限定】
1部 12:00～ / 2部 14:30～(16:00ラストオーダー) ※各2時間制
- 場 所: ラウンジ「ソマーハウス」(2階)
- 料 金: お1人さま ¥4,000～
※追加料金¥600で、「栗のブリュレ」付き
- 内 容: プチガトー(マロンムース、モンブランショコラケーキ、焼き栗のミルフィーユ、マロンと洋梨のベリーヌ、キャラメルボンボンショコラ 他) / スコーン2種(マロン、プレーン) / 季節のフルーツ / ミニサンドウィッチ3種(サツマイモのタルティーヌ、レンコンのタルティーヌ、リングとビーフリエットのカナッペ) / キノコのマスタードマリネ スモークサーモン添え / 茄子のペペロンチーノ / 栗のキッシュ / ポテトチップス / コーヒー または 紅茶付き

※社会状況により、提供時間・場所に変更が生じる場合がございます

※表示料金は、サービス料13%・消費税10%が含まれております

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

※写真はイメージです



「栗のブリュレ」



「ソマーハウス」内観

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。 <https://ybht.co.jp>

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
ラウンジ「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