

満開の桜スイーツで、華やぐ優雅なティータイム  
**期間限定「さくら アフタヌーンティー」**

2023年3月1日(水)～4月15日(土)



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、2023年3月1日(水)～4月15日(土)までの期間限定で、「さくら アフタヌーンティー」を提供いたします。

毎年人気の“桜”をテーマにしたアフタヌーンティー。その上段にはプチガトーの盛り合わせを。きなこ風味のビスキュイと大納言小豆を効かせた和風スイーツ「桜と抹茶のムース」や、桜の花びらをかたどったチョコレートを添えた「桜とピスタチオのシュークリーム」、パンナコッタにいちごと桜ティー入りのジュレをあわせたグラスデザートなど、華やかな桜スイーツが揃います。

そして中段には、フルーツとパティシエオリジナルスコーンを。下段には、「春キャベツとアサリのパスタサラダ」や「生ハムを添えた筍のグリエ」、「生桜えびと枝豆のかりかりピッツア」など、春らしい軽食メニューも充実。さらに、桜気分を楽しみたい方におすすめのオプションメニュー「チキンの赤ワイン煮 モッツアレラチーズ焼き 桜香るメルバトーストを添えて」もご用意(追加料金)いたします。

**期間限定「さくら アフタヌーンティー」概要 【要予約・2時間制】**

- 期 間: 2023年3月1日(水)～4月15日(土)
- 時 間: 月～金曜日 1部 12:00～のみ  
土・日曜日、祝日 1部 12:00～ 2部 14:30～(2部制)
- 場 所: ラウンジ「ソマーハウス」(2階)
- 料 金: お1人さま 5,600円～  
※追加料金 1,000円で「チキンの赤ワイン煮 モッツアレラチーズ焼き 桜香るメルバトーストを添えて」付き
- 内 容: プチガトー(桜と抹茶のムース、桜とピスタチオのシュークリーム、桜シトロンタルト、桜ジュレとパンナコッタ、ショコラカシス ほか) / スコーン 2種(ココアとクランベリーのスコーン、プレーン) / 季節のフルーツ / 春キャベツとアサリのパスタサラダ / 生ハムを添えた筍のグリエ / 生桜えびと枝豆のかりかりピッツア / パストラミとオリーブタブナードのサンドウィッチ / ポテトフライ / コーヒーまたは紅茶付き

※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

※開花状況により、桜をご覧いただけない場合がございますので、あらかじめご了承ください

※表示料金にはサービス料・税金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

※社会状況により、変更が生じる場合がございます ※写真はイメージです

◇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>



「チキンの赤ワイン煮  
モッツアレラチーズ焼き  
桜香るメルバトーストを添えて」



桜並木を間近で楽しめる  
ラウンジ「ソマーハウス」

**【お客さまのお問い合わせ先】**

**横浜ベイホテル東急**

レストラン予約(10:00～19:00)

Phone: (045) 682-2255

**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