

2023年10月4日 横浜ベイホテル東急

“ほっくり”スイーツでティータイム 限定ハロウィンバージョンも！

「栗 アフタヌーンティー」登場

2023年10月16日(月)～11月30日(木)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人北村 裕二)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2023年10月16日(月)～11月30日(木)の期間、「栗 アフタヌーンティー」を提供いたします。

秋の味覚“栗”をテーマにした当期限定のアフタヌーンティー。プチガトーには、栗の濃厚な甘味がたまらないクリームとジュレに、爽やかな食感の洋ナシのコンポートを加えたグラスデザートをはじめ、カシスの酸味と栗の優しい風味が絶妙なムースケーキ、ほのかな抹茶の苦味がバニラの甘味を引き立てる「モンブラン抹茶」などが並びます。また、アーモンドとピスタチオの香ばしさがアクセントになった「マロンクリームのフォカッチャサンド」や、バラの花をイメージした「ローズポテトグラタン」、「キノコとベビー帆立のペペロンチーノ」など、セイボリーも充実の内容。

さらに、10月23日(月)～31日(火)は、ちょっとした演出でハロウィン気分を盛り上げる特別バージョンをご用意いたします。

「栗 アフタヌーンティー」概要

- 期 間: 2023年10月16日(月)～11月30日(木)
※3日前までに要予約 ※数量限定
- 時 間: 1部 12:00～ / 2部 14:30～ ※2部制、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 6,300円～
※スパークリングワイン(おかわり自由)付きのセットもございます
- 内 容: プチガトー [マロンクリームと洋ナシのコンポート、モンブラン抹茶、カシスと栗のムース、マロンミルフィーユ、フィナンシェ、マカロン(カシス)、チョコレート(オレンジット)、ディアマン]
/ 栗 / 季節のフルーツ / キノコとベビー帆立のペペロンチーノ / 焼き葱とビーフのマリネ / マロンクリームのフォカッチャサンド / ローズポテトグラタン / チキンとりんごのガストリックソース / スコーン 2種(栗とコーヒー、プレーン)
/ コーヒー または 紅茶



【10/23(月)～10/31(火)限定】

「ハロウィンバージョン」をご用意！
おばけカボチャやコウモリ型のチョコレート、“黒い”フォカッチャサンドのほか、ハロウィン気分を盛り上げる“モクモク”の演出をお楽しみください！

※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 ※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

【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