

“桃”をテーマにした華やかなティータイム

「桃 アフタヌーンティー」

【期間限定】2024年7月19日(金)～8月31日(土)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人北村 裕二)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2024年7月19日(金)～8月31日(土)の期間限定で「桃 アフタヌーンティー」を提供いたします。

お1人さまに1台ずつのティースタンドに盛り付けてご提供する「ソマーハウス」のアフタヌーンティーが、夏に美味しい、ジューシーで爽やかな“桃”をテーマに登場します。

1・2段目には、杏仁豆腐入りの涼し気なグラスデザート「ピーチとスパークリングワインのヴェリーヌ」をはじめ、桃と滑らかなレアチーズをチョコレートカップに入れた可愛い「ピーチのクレームダンジュ」や、桃の「オペラ」「エクレア」などが並びます。別添えのひんやりスイーツ「ピーチメルバ」もご用意！また、3段目には、ヨーグルトに桃とトマトのジュレを組み合わせた「冷製スープ」のほか、「シーフードと夏野菜のタブレ」や「スパイシーミートと枝豆のキッシュ」、「手毬スモークサーモン」など、充実の夏らしいセイボリーも、一緒にお楽しみいただけます。

「桃 アフタヌーンティー」概要

- 期間：2024年7月19日(金)～8月31日(土) ※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 6,500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 [ピーチとスパークリングワインのヴェリーヌ / ピーチとアールグレイのパウンドケーキ / ピーチのクレームダンジュ / ピーチのオペラ / ピーチのエクレア / マカロン(フランボワーズ) / ショコラ(リネット イボワール) / ディアマン] / フルーツ(桃のコンポート、ドラゴンフルーツ、ラズベリー) / ピーチメルバ / 桃の冷製スープ トマトのジュレと共に / チキンのサラダトルティーヤ / シーフードと夏野菜のタブレ / 手毬スモークサーモン / スパイシーミートと枝豆のキッシュ / リーフのチュイル / スコーン2種(紅茶とピーチ、プレーン) / ジャム(クロテッドクリーム、ピーチ、ミルク) / コーヒー または 紅茶



ラウンジ「ソマーハウス」内観

※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
※写真はイメージです

【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