2024年9月10日 横浜ベイホテル東急

こっち見てる! モンスターシュークリームやオバケモンブランなど こだわりの味わいが詰まった「ハロウィンスイーツ」新登場 【期間限定】2024年10月1日(火)~31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、 ハロウィンをテーマにしたスイーツを 10 月限定で販売いたします。

ペストリーシェフ・田中 麗人による、シンプルで上品なフォルムの中に、こだわりの味わいが詰まったハロウィンスイーツが新登場。定番人気のスイーツ3種が、シュークリームはモンスターに、プリンにはコウモリが飛び、モンブランはオバケにそれぞれ変身!ハロウィンらしさを楽しみながら、ホテルスイーツの奥深い美味しさを感じていただけます。

「ハロウィンスイーツ」概要

■期間: 2024年10月1日(火)~31日(木) 11:30~16:00

■場所: ラウンジ「ソマーハウス」(2階) ■内容: (上写真左より) ※数量限定

①「カシスチョコレート シュークリーム」700円 ビターなチョコカスタードクリームと、爽やかな酸味のカシスクリーム を纏ったモンスターシュークリーム。中心にはサワークリームが 潜み、さっぱりとしたアクセント。頬張ると目が合うかも?!

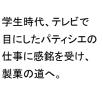
②「パンプキンプリン」 720円

シェフ・田中いちおし!栗かぼちゃを使用し、ほっくりとした甘さの滑らかなプリン。キャラメルのほろ苦さを、ジュレとソースで、2倍お楽しみいただけます。コウモリチョコレートもご一緒にどうぞ。

③「ルビーチョコモンブラン」 760円

細かく刻んだマロングラッセと、甘酸っぱいベリージュレの入った生クリームをベースに、周りにフルーティーなルビーチョコレートを加えたマロンクリームを絞りました。チョコレートで表情をつけて、ピンク色のオバケモンブランに!

ペストリー シェフ 田中 麗人 Reito Tanaka





和洋菓子店で基礎を学んだ後に渡仏し、フランスの文化に触れる。帰国後、「グランドハイアット東京」にて研鑽を積み、2017年「アンダーズ東京」のシェフパティシエを務める。2024年3月横浜ベイホテル東急に入社。ペストリーシェフに就任。

※表示価格は消費税8%が含まれております。店内でお召し上がりの場合は、別途サービス料・消費税追加分を加算させていただきます。 ※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