

2025年1月14日 横浜ベイホテル東急

神奈川県産の素材で“地産地消”6種のフレーバー

数量限定「バレンタインショコラ」

予約受付：2025年1月15日(水)より / 販売期間：2025年2月4日(火)～14日(金)



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)では、ラウンジ「ソマーハウス」(2階)内ペストリーコーナーにて「バレンタインショコラ」を期間限定で販売。そのご予約を2025年1月15日(水)より承ります。

当ホテルのパティシエが、毎年ひとつひとつ心を込めて丁寧にお作りするバレンタインショコラ。今年は、ペストリーシェフ・田中麗人による、シンプルなフォルムの中に“神奈川県産”にこだわった“地産地消”の味わいを閉じ込めた6種のフレーバーを楽しめるアソートメントを、ご用意いたします。まるでレモンティーのような味わいの「和紅茶」は、小田原市産のすっきりとしたレモンと、神奈川県産のまろやかな和紅茶の組み合わせ。また、“ハマツ子”にお馴染みの「岩井の胡麻油」をイチジクと組み合わせるなどの個性的なフレーバーも登場。このほか、神奈川県産の「足柄抹茶」や「ストロベリー」、泉橋酒造(海老名市)の純米吟醸を使用した大人の味わい「日本酒」など、いずれも、くちどけの良い滑らかなガナッシュが特長です。神奈川県にゆかりがある方や大切な方への贈り物としてはもちろん、手土産や自分へのご褒美スイーツとしても、ぜひご利用ください。

数量限定「バレンタインショコラ」販売概要 [40セット限定]

- 期間：予約 2025年1月15日(水)10:00より ※完売になり次第終了
販売 2025年2月4日(火)～14日(金) 11:30～16:00(土日祝 18:00)
- 場所：ラウンジ「ソマーハウス」(2階)内 ペストリーコーナー
- 料金：3,000円

[次葉に続く](#)

【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

■内容：
（写真左上から時計回り）



1. 足柄抹茶	ホワイトチョコレート×足柄抹茶のガナッシュで、甘味と苦味がほどよくブレンド ミルクチョコレートとクッキーのサクサク食感もアクセント (アルコール不使用)
2. ストロベリー	ミルクチョコレート×いちごのガナッシュ&神奈川県産いちごを使用した パートド フリュイで華やかな香り 見た目にも可愛いハート型の一粒 (アルコール不使用)
3. 和紅茶	小田原市産レモンピール×神奈川県産の和紅茶を使用したガナッシュ レモンのコンフィチュールとサブレクリスピースタチオの軽やかな食感も (アルコール不使用)
4. 青みかん	ホワイトチョコレート×青みかんのガナッシュ&パートド フリュイ ピーカンナッツとクッキーの食感も 神奈川県産青みかんジュースを使用 (アルコール不使用)
5. 日本酒 ★	ダークチョコレート×日本酒のガナッシュで大人の味わい 日本酒は、安政4年創業の泉橋酒造(海老名市)の純米吟醸を使用 (アルコール使用)
6. 岩井の胡麻油	昔ながらの繊細な工程を経て作られる岩井の胡麻油(横浜市)を使った ガナッシュ×イチジクのコンフィチュール 香ばしい煎りゴマのプチプチとした 食感が個性を際立たせます (アルコール不使用)

※★「日本酒」フレーバーにはお酒が入っています。お子さまやアルコールに弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などはご注意ください
※写真はイメージです ※表示料金には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

パストリー シェフ
田中 麗人
Reito Tanaka



学生時代、テレビで目にした
パティシエの仕事に感銘を受け、
製菓の道へ。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。
パストリー シェフに就任。



ラウンジ「ソマーハウス」内観イメージ