

みなとみらいのホテルで新緑の絶景と楽しむ。
「足柄抹茶」をふんだんに使用した
贅沢な抹茶アフタヌーンティーが期間限定で登場！



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木 進午)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2026年5月1日(金)～6月30日(火)の期間限定で、「抹茶アフタヌーンティー」を提供いたします。

セイボリーからデザートまで、新茶の季節を迎えた神奈川の銘茶「足柄抹茶」をふんだんに使用したアフタヌーンティーです。昼夜の寒暖差が大きい箱根・丹沢連峰の麓で育つ足柄抹茶は、芳醇な香りと力強いコクが特徴。スイーツでもその魅力を感じることが出来ます。

抹茶の濃淡を味わえるスペシャルスイーツの「抹茶のミニパフェ」や、抹茶ガナッシュと小豆、抹茶ムースの3層のハーモニーをお楽しみいただける「抹茶タルト」などのほか、セイボリーにも抹茶を用いた抹茶尽くしのラインアップに。

味はもちろん、香りや見た目など五感でお楽しみいただける至福のティータイムを、横浜ベイホテル東急がご用意いたします。

「ソマーハウス」の抹茶アフタヌーンティー おすすめポイント

- ① 新茶の季節を迎えた「足柄抹茶」を贅沢に楽しめる
香り、旨み、コクを兼ね備えた「足柄抹茶」をふんだんに使用。
地元の恵みを心ゆくまでお楽しみいただけます。
- ② 新緑の季節のみなとみらいを眺めながら過ごす贅沢なひととき
陽光が差し込む大きな窓から見える大観覧車や、
新緑のみなとみらいの景色を楽しみつつ、ゆったりとお過ごしいただけます。
- ③ お1人さまに1台の贅沢な演出
お1人さまごとに専用のスタンドをご用意いたします。
見た目も華やかで、充実のボリューム感が大きな特徴です。



「抹茶アフタヌーンティー」概要

- 期間: 2026年5月1日(金)～6月30日(火)
※3日前までにホテル web サイトより要予約 ※数量限定
- 時間: 1部 12:00～ / 2部 14:30～ ※2部制、2時間制
※平日 12:00～2 テーブル限定の
滞在時間無制限プランもございます。
- 場所: ラウンジ「ソマーハウス」(2階)
- 料金: お1人さま 6,800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



ラウンジ「ソマーハウス」内観



■ 内容

【スペシャルスイーツ(別添え)】抹茶ミニパフェ
抹茶のコクとグレープフルーツの爽やかな酸味が調和する、
上品な味わいのミニパフェです。

【上段】 抹茶カヌレ/抹茶のサブレバターサンド/抹茶タルト
なめらか抹茶プリン/抹茶マカロン

【中段】 ディアマン/抹茶スフレショコラ/ショコラ(抹茶)
季節のフルーツ

【下段】 シーフードのマリネ デールの香り/グリーンピースの冷製スープ サンジェルマン風/
抹茶風味のマスカルポーネとスモークサーモンのサンド/あおさ海苔のゼッポリーネ/
“ハモンセラーノ”を添えた筍のバリゲール風



抹茶ミニパフェ

【別添え】 スコーン(抹茶・小豆、プレーン)/ジャム(オレンジマーマレード・クロテッドクリーム・ミルクジャム)

※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

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコール類の提供は一切お断りいたします

※写真はイメージです

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。



【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 中村
Phone:(045)682-2273
shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7