

横浜でパフェもケーキも桃づくし！
山梨県産の桃が主役の「桃アフタヌーンティー」
横浜ベイホテル東急にて開催！



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)では、ラウンジ「ソマーハウス」(2階)にて、2026年7月1日(水)～8月31日(月)の期間限定で、「桃アフタヌーンティー」をご提供いたします。

甘くみずみずしい味わいが特長の山梨県産の桃をふんだんに使用したアフタヌーンティー。桃の魅力をスイーツ、セイボリーの両方で存分に感じる事が出来るメニューラインナップです。

さっぱりとしたライムのジュレと合わせた「桃のスープ」や、桃のクリームを合わせた軽い食感の「シュー」、フレッシュな桃をトッピングした別添えの「桃パフェ」などのスイーツはもちろん、横浜で生まれた清水屋のケチャップで作るライスコロッセなど、セイボリーもバラエティに富んだボリューム満点の内容です。味はもちろん、香りや見た目でも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提供いたします。

「ソマーハウス」の桃アフタヌーンティー おすすめポイント

- ① **桃の魅力をふんだんに楽しめるメニューラインナップ**
華やかな香りと瑞々しさを兼ね備えた白桃を満喫できるメニューに仕上げました。
- ② **みなとみらいならではの景色を眺めて過ごす贅沢なひととき**
大きな窓から望む大観覧車や、開放感あふれる眺望を楽しみながら、ゆったりとお過ごしいただけます。
- ③ **1人1台の贅沢なティースタンド**
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。



「桃アフタヌーンティー」概要

- 期間: 2026年7月1日(水)～8月31日(月)
※3日前までにホテル公式 WEB サイトより要予約
※数量限定
- 時間: 1部 12:00～ / 2部 14:30～ ※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



1 段目



2 段目



3 段目

■ 内容

【スペシャルスイーツ(別添え)】桃ミニパフェ

フレッシュな桃を使用し、ベリーソースやシャンティを合わせた甘味と酸味の調和が心地よいデザートです。

- 【1段目】 桃のスープ / 桃ムース / 桃のショートケーキ
シュー / マカロン(パッション&レモン)
- 【2段目】 ディアマン / ケークピーチティー / ロッシェル
季節のフルーツ
- 【3段目】 海老と夏野菜のアスピック / 桃と生ハム モッツアレラチーズのサラダ /
ローストビーフサンドウィッチ / ピサラディエール ソマーハウス風 /
清水屋ケチャップで作るライスコロッケ



桃パフェ(別添え)

【別添え】 スコーン(ピーチ、プレーン) / ジャム(ピーチジャム、メープルシロップ、クロテッド)

※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



ペストリー 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、ペストリー 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)682-2172

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