

2026年6月26日 横浜ベイホテル東急

みなとみらいで味わう夏の風物詩
7月は芳醇に香る“西尾の抹茶”、8月はみずみずしい山梨県産“桃”
純氷を使用した季節限定の「かき氷」が登場！



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7月1日(水)～31日(金)は西尾の抹茶、8月1日(土)～31日(月)は山梨県産の桃を使用した「かき氷」を期間限定でご提供いたします。※8月7日(金)を除く

大きな窓から望むみなとみらいの景色とともに、涼やかなティータイムを楽しめる、「ソマーハウス」のかき氷が今年も登場！信州・飯田の深層天然水から作られる純氷は優しい口当たりが特長で、トッピングする素材の味を引き立てます。

7月は「西尾の抹茶」のかき氷

香り高く上品なほろ苦さで、スイーツとの相性が良い、愛知県産の「西尾の抹茶」を使用した抹茶のかき氷をご提供。白玉を添え、上には黒蜜ときな粉を合わせた軽やかな口当たりの泡ジュレのソースを。

「西尾の抹茶」は、国内有数の生産量を誇り、全国茶品評会でも高い評価を受けています。



8月は「山梨県産の桃」のかき氷

山梨県産の桃を贅沢に1/2個使用し、シナモンやアニスなどのスパイスを効かせたコンポートにいたしました。氷の下には杏仁と練乳のシロップとフルーティーな酸味のハイビスカス風味のベリー、ザクザクとした食感のピスタチオクリームを忍ばせました。上からは桃のシロップと、いちごやローズが香る泡ジュレをあしらい、食べ進めるたびに異なる味わいはシェフ田中のこだわりです。

シンプルな見た目の中に素材選びから構成までこだわりを詰め込み、ホテルパーティシエならではのアイデアで仕立てた夏限定スイーツをお楽しみください。

「かき氷」概要

- 期間: “抹茶” 2026年7月1日(水)～31日(金)
“桃” 2026年8月1日(土)～31日(月)
※8月7日(金)を除く

- 時間: 全日 11:30～16:00 L.O.(18:30 CLOSE)
※土・日曜日、祝日のご利用は、2時間制とさせていただきます

- 場所: ラウンジ「ソマーハウス」(2階)

- 料金: 単品¥2,900/ドリンクセット(コーヒーまたは紅茶付き)¥3,800

※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