



報道関係者各位

2026 年 8 月 17 日 横浜ベイホテル東急

みなとみらいで過ごす贅沢な秋。 山梨県産のシャインマスカットを味わい尽くす アフタヌーンティーを横浜ベイホテル東急で開催！

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) 2階、ラウンジ「ソマーハウス」では、2026年9月1日(火)～10月15日(木)の期間、「シャインマスカット アフタヌーンティー」を提供いたします。



“ぶどうの王様”シャインマスカットを1人1台のスタンドで味わう贅沢

この時季食べごろを迎えるシャインマスカットを、スイーツからセイボリーまで多彩な味わいで楽しめるアフタヌーンティー。使用するシャインマスカットは山梨県の契約農家から届けられます。ティースタンドには、定番のショートケーキや、チーズのコクとジュレの酸味がマッチするレアチーズケーキ、もちもちとした食感が楽しい大福など、様々なアレンジを施したシャインマスカットのスイーツが並びます。

セイボリーには、甘味と塩味のバランスが心地よいシャインマスカットと生ハムのトルティーヤをはじめ、青柚子のさわやかな香りをアクセントにした冬瓜のすり流しなどを用意。さらに、別添えでシャインマスカットパフェも提供いたします。フレッシュなシャインマスカットを贅沢にトッピングし、グラスの中にはサクサクとしたフィアンティーヌと、アールグレイ風味のクリームを重ねました。ひと口ごとに異なる食感が楽しめ、シャインマスカット特有の豊かな香りが広がる、華やかな一品です。



シャインマスカットパフェ (別添え)

「ソマーハウス」のアフタヌーンティーは1人1台のティースタンドでご用意するのが特徴です。大きな窓から光が差し込む明るい店内で、贅沢なティータイムをお過ごしください。



「シャインマスカット アフタヌーンティー」メニュー詳細

【1段目】

シャインマスカットショートケーキ／シャインマスカットレアチーズケーキ
マカロンカラメルサレ／シャインマスカット大福／レモンポセット

【2段目】

ディアマンショコラ／ショコラ：カフェ
フルーツ／ピオーネのクランブルタルト

【3段目】

鴨とマスカルポーネチーズのムース／サーモンのエスカベッシュ
冬瓜のすり流し 柚子の風味／ファーロ麦と野菜のドリア風
シャインマスカットと生ハムのトルティーヤ

【別添え】

- ・シャインマスカット パフェ
- ・スコーン（ローズマリーとレモンのスコーン＆プレーン）
- ・ジャム（マーマレード・メープルシロップ・クロテットクリーム）



「シャインマスカット アフタヌーンティー」概要

■場所：ラウンジ「ソマーハウス」（2階）

■期間：2026年9月1日（火）～10月15日（木）
※3日前までに必ずご予約ください（数量限定）

■時間：1部 12:00 / 2部 14:30（2部制）【120分制】

■料金：お1人さま¥6,800～
コーヒー・紅茶は21種からお好きなものをお選びいただけます／おかわり自由



シェフ・辻 慎太郎

地元・神奈川県横浜市出身。
2005年、現・横浜ベイホテル東急に入社し、宴会やレストランにて経験を積む。
2025年に「カフェトスカ」
「ソマーハウス」シェフに就任。
ジャンルにとらわれず、シンプルで美味しい料理の提供を心掛けている。



シェフ・田中 麗人

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「アンダース東京」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。

※表示料金はサービス料・消費税を含みます

※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) 682-2172

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

Mail: shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp

〒220-8543 横浜市区西みなとみらい 2-3-7