

News Release

 THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

横浜ベイホテル東急は
2027年8月に開業30周年を迎えます



みなとみらいで“栗”の味わいを独り占め！ パフェも楽しめる“栗”尽くしのアフタヌーンティーが 10月16日よりスタート！

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10月16日(金)～11月30日(月)の期間、「アフタヌーンティー ～栗～」を提供いたします。



詳細はこちらから【<https://ybht.co.jp/restaurant/plan/afternoontea-marron.php>】

見た目も味も楽しめるアフタヌーンティーを独り占め

秋の味覚として親しまれている食材“栗”をふんだんに用いたアフタヌーンティーをご用意いたします。栗の優しい甘味をタルト生地の食感と楽しむ「モンブラン」をはじめ、マロンバタークリームのコクと、栗の甘露煮の濃厚な甘味が相性抜群の「栗のバターサンド」や、セイボリーとしてご用意する「栗とチーズのキッシュ」など、まさに“栗”尽くしの、秋を満喫できるラインナップです。

また、別添えのパフェにも栗を使用。蒸し栗、栗の甘露煮、渋皮栗の3種類の味わいとともに、風味の良い柚子のジュレやクラブルのザクザク食感も楽しめ、コクのあるほうじ茶アイスも栗の甘さを引き立てます。

「ソマーハウス」のアフタヌーンティーの一番の特徴は、1人1台のティースタンド。目の前に広がる華やかなスイーツやセイボリーを、見た目も味も独り占めし、心ゆくまでご堪能いただけます。お1人さまでも気兼ねなく、ご自身のペースでアフタヌーンティーをお楽しみいただけるのも魅力のひとつです。大きな窓から光が差し込む明るい店内で、みなとみらいの景色とともにティータイムをお過ごしください。



栗パフェ (別添え)

「アフタヌーンティー ～栗～」メニュー詳細

【1段目】

モンブラン／栗と洋ナシのヴェリーヌ／マカロン(カシス)
栗とコーヒーマドレーヌ／ムースショコラカシス

【2段目】

栗のバターサンド／フルーツ（梨・ブドウ）
チョコレート（マロン）／ディアマン

【3段目】

栗とチーズのキッシュ／キノコの食べるブルータ
スモークサーモンのサラダ仕立て／チキンと玉子のタルタルバーガー カレー風味

【別添え】

- ・栗パフェ
- ・スコーン（マロン＆プレーン）
- ・ブルーベリージャム／メープルシロップ／クロテッドクリーム／練乳



「アフタヌーンティー ～栗～」概要

■場所：ラウンジ「ソマーハウス」(2階)

■期間：2026年10月16日(金)～11月30日（月）
※3日前までに必ずご予約ください（数量限定）
<https://ybht.co.jp/restaurant/plan/afternoontea-marron.php>

■時間：1部 12:00 / 2部 14:30（2部制）【各120分制】

■料金：お1人さま¥6,700～
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。



ペストリーシェフ
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。

※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

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

【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 横浜市西区みなとみらい 2-3-7