

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



みなとみらいで楽しむ、いちごスイーツの旅 横浜ベイホテル東急の「スイートジャーニー いちご」開催！ 時間無制限のデザートbuffetと宿泊がセットになった特別プランも

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、オールデイダイニング「カフェトスカ」では、2027年1月7日(木)～4月22日(木)の期間・木曜日限定(除外日あり)で、毎年大好評の“いちご”をテーマにしたデザートbuffet「スイートジャーニー いちご」を開催いたします。

また、開催日当日にご宿泊いただける宿泊プランも販売いたします。



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohamabay-h/feature/buffet-and-stay-strawberry-2027/index.html>

2027年最初のテーマは甘酸っぱさがたまらない“いちご”

「スイートジャーニー いちご」はいちごを贅沢に用いたスイーツをご用意する当ホテルの人気デザートbuffetで、毎年予約開始直後に満席になってしまうほど。buffet台には程よい甘さの「いちごのショートケーキ」や、透明感のあるゼリーに宝石を閉じ込めたような美しさの「いちごのテリーヌ」など、パストリーシェフの田中が手掛ける自慢のスイーツの数々が並ぶほか、数種類のいちごの食べ比べコーナーも登場します。

そして、お食事メニューの豊富さも「スイートジャーニー」の魅力の1つです。「ジューシーに焼き上げたローストビーフ」や、「パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げるカルボナーラ」などの料理を、スイーツの合間に味わいながら、心ゆくまでbuffetをお楽しみいただけます。さらに、スパークリングワイン、赤ワイン、白ワインのフリーフロー付きのプランもご用意。大きな窓から望む大観覧車のイルミネーションの輝きとともに、スイーツとワインを味わうディナータイムならではの贅沢な楽しみ方もおすすめです。

お料理もスイーツも存分に満喫できる「スイートジャーニー いちご」でいちごに魅了される素敵な時間をお過ごしください。



いちごのテリーヌ

「スイートジャーニー いちご」概要

■場所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)

■開催日：【木曜日限定(平日のみ)】

2027年1月7・14・21・28日

2月4・25日

3月4・11・18・25日

4月1・8・15・22日

■ご予約：ホテル公式サイトにて承ります（オンライン事前決済のみ）

【12月1日（火）10時より、1月開催分のご予約受付開始】

https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohamabay-h/eat/cafe_tosca/index.html

以降、下記日程にてご予約開始

2027年2月開催分： 2027年1月1日（金）10時～

3月開催分： 2月1日（月）10時～

4月開催分： 3月1日（月）10時～

■時間：17:00～ / 17:30～ / 18:00～（20:00 クローズ）

※各120分制、時間無制限プランもご用意しております

■料金：大人7,980円

大人（時間無制限プラン）8,980円

大人（ワイン、スパークリングワイン飲み放題付）9,980円

小学生 4,680円／4歳以上の未就学児 3,180円

■メニュー：

《スイーツ》

いちごのショートケーキ／いちごのテリーヌ／

いちごのシャルロット／いちごのナポレオンパイ／

いちごのモンブラン／いちごプリン ほか

《お料理》

ジューシーに焼き上げたローストビーフ／

パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げるカルボナーラ／本日の窯焼きピッツァ／

トスカオリジナルオニオンカレー／本日のスープ／メゾンカイザーのブレッド各種 ほか

※コーヒー、紅茶、オレンジジュースなどのフリードリンク付き



「カフェ トスカ」内観イメージ（夜）



いちごのショートケーキ



ジューシーに焼き上げたローストビーフ

※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



オールデイダイニング
「カフェ トスカ」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、「グラントハイアット東京」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。

デザートbuffet「スイートジャーニー いちご」を楽しむ宿泊プラン

開催日当日にご宿泊いただける宿泊プランもご用意。通常2時間制のデザートbuffetを、本プランでは時間無制限でお楽しみいただけるほか、ワインのフリーフローや、みなとみらいの夜景を目の前に望む窓側席の確約も特典に含まれています。

目の前に広がる絶景と、スイーツとワインのマリアージュを心ゆくまで堪能した後は、そのまま客室へ。海風を感じられるバルコニーでみなとみらいの景色を眺めながら、非日常のひとときをお過ごしいただけます。誕生日や結婚記念日など、大切な方との特別な日のご利用にもおすすめです。

本宿泊プランの魅力 4選

- ① 通常(12月1日)より早い、11月1日(日)より「いちごジャーニー」のご予約が可能！
本プランのみ、2027年4月開催分までのお好きな日にちを、いち早く確保いただけます
- ② ご利用時間無制限で、スイーツもお料理も心ゆくまで存分にお楽しみいただけます
- ③ スパークリングワインやワイン(赤・白)、ソフトドリンクのフリーフロー付き
- ④ 窓側席確約、景色も「カフェトスカ」自慢のポイントです

■横浜ベイホテル東急の客室

ゆとりある広さを備えた客室は、開放感あふれる寛ぎの空間。バルコニー付きの客室からは、横浜ベイブリッジや大観覧車など、みなとみらいならではの眺望を間近にお楽しみいただけます。昼は港や街並み、夜は煌めく夜景と、時間とともに表情を変えるみなとみらいの景色に包まれながら、日常を離れた優雅なひとときをお過ごしいただけます。

◇お選びいただける客室

・エグゼクティブツイン ベイビュー（バルコニー付き・39.6～40.5㎡）ほか、様々な客室をご用意



※バルコニーのない客室もございます

客室の詳細はホテル公式サイトの宿泊予約ページをご確認ください

◇チェックイン 15:00／レイトチェックアウト 12:00（通常 11:00）

◇宿泊プランのご予約について（1日3室限定）

ホテル公式サイトにて承ります

【11月1日（日）10時より、開催日対象でご予約受付開始】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohamabay-h/feature/buffet-and-stay-strawberry-2027/index.html>

※2月11日および18日は除外日となります

※料金はお日にちにより変動いたします。ホテル公式サイトの宿泊予約ページをご確認ください。



「横浜ベイホテル東急」概要

1997年8月7日にみなとみらい地区の中心に開業、みなとみらい駅直結徒歩約1分。ほとんどの客室にバルコニーを擁し、港の風を感じながら横浜ベイブリッジや大観覧車などの景色が楽しめます。“The Urban Oasis”のコンセプトのもと、シンプルで落ち着いたインテリアでゆったりとお過ごしいただけます。2027年8月7日に開業30周年を迎えます。

所在地	神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番7号
開業日	1997年8月7日
建物概要	地上25階、地下3階
営業施設	客室480室、宴会場 11、レストラン＆バー 6

[お客さまのレストランに関するお問い合わせ先]

横浜ベイホテル東急

レストラン予約 (10:00~19:00)

Phone: (045) 682-2172

[お客さまのご宿泊に関するお問い合わせ先]

横浜ベイホテル東急

宿泊予約 (10:00~18:00)

Phone: (045) 682-2251

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