

2021年5月13日 横浜ベイホテル東急

“フランス”をテーマにした優雅なティータイム 「フランス アフタヌーンティー」

【期間限定】2021年6月1日(火)～7月15日(木)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人陣内 一彦)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2021年6月1日(火)～7月15日(木)までの期間限定で、「フランス アフタヌーンティー」をご用意いたします。

季節ごとにメニューが変わり毎回大人気の「アフタヌーンティー」。期間限定で“フランス”をテーマにしたアフタヌーンティーが登場です。

1段目(上段)は、スイーツ好きにはたまらないプチガトーの盛り合わせ。パリのエッフェル塔をイメージしたグラスデザート「シヨコラのクレームとライチのクーブ」をはじめ、ナッツとコーヒーの甘くて香ばしい風味の「パリブレスト」や、口当たりの良いフランボワーズの酸味が特徴の「ムースフランボワーズ ピスターシュ」などが並びます。

また、2段目にはフランス産の塩を用いたスコーンが。3段目には、ホテル内に工房がある「メゾン・カイザー」のパンを使用した「クロックムッシュ」や「ニース風サンドウィッチ」などが揃います。さらに、グレードアップメニューに「フランス産 フォアグラソテー 赤ワインソース」もご用意(追加料金)いたします。

「フランス アフタヌーンティー」概要

- 期 間： 2021年6月1日(火)～7月15日(木) 【各部30食限定】
- 時 間： 平日 14:00～16:00(ラストオーダー)
土・日 1部 12:00～ / 2部 14:30～(16:00ラストオーダー) ※各2時間制
- 場 所： ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 料 金： お1人さま ¥3,600～
※追加料金¥900で、「フランス産 フォアグラのソテー 赤ワインソース」付き
- 内 容： プチガトー(シヨコラのクレームとライチのクーブ、パリブレスト、ダックワーズ シトロン、ムースフランボワーズピスターシュ、マカロンフランス、ダイヤモンド、ダイヤモンドシヨコラ、カラフリティアプリコット) / スコーン 2種(ルパーブ、プレーン) / 季節のフルーツ / ポークリエットのカナッペ / クロックムッシュ / ニース風サンドウィッチ / エビのマリネとラタトゥイユ / パリソワール / ポテトチップス / ピクルス / コーヒーまたは紅茶付き

※社会状況により、提供時間・場所の変更が生じる場合がございます

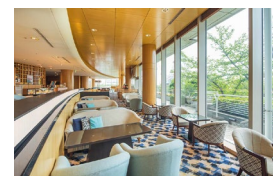
※表示料金は、サービス料10%・消費税10%が含まれております

※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

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。 <https://ybht.co.jp>



「フランス産 フォアグラのソテー 赤ワインソース」イメージ



「ソマーハウス」内観イメージ

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
ラウンジ「ソマーハウス」
Phone:(045)682-2219

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 大山・佐竹
Phone:(045)682-2273 Fax:(045)682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7