



2017年20周年を迎えます。
さらなる驚きと共に、Let's go on !

News Release
THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年4月19日 横浜ベイホテル東急

前菜からメインまで、魅惑の“スイーツ・フルコース”を
「スターライト・スイートジャーニー」

2017年6月21日(水) 受付18:30/開宴19:00



橘 康志



只野 陽子



黒滝 武尊(たける)

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)2階ラウンジ「ソマーハウス」では、ホテル開業20周年を記念して2017年6月21日(水)に、3人のパティシエとチーフバーテンダーによる一夜限りのスイーツイベント「スターライト・スイートジャーニー」を開催いたします。

「スターライト・スイートジャーニー」は当ホテルが誇る3人のパティシエ(只野陽子、黒滝武尊、橘康志)が、この日のためにご用意する数々のスイーツをコース仕立てで楽しめるワンランク上のスイーツイベント。今回は、好評を博した2014年9月以来の約2年9ヶ月振りに開催いたします。

「神奈川県産茄子のポッシュ パルミジャーノレッジャーノアイスにトリュフの香りを添えて」は、旬を迎える神奈川県産の茄子を使ったスイーツの前菜(写真)。香ばしく濃厚な味わいのチーズアイスと優しい甘さの茄子 & 紫イモのソースのコラボレーションが絶妙な一皿です。茄子の花をイメージした可愛いチョコレートや、絵画のような美しい色合いと盛り付けにも注目です。また、チーフバーテンダーがスイーツに合わせたオリジナルカクテルもご提供いたします。

大観覧車のイルミネーションを間近に眺めながら、スイーツを堪能する“大人のスペシャルイベント”をお楽しみください。

「スターライト・スイートジャーニー」概要

完全ご予約制

【日時】2017年6月21日(水) ※ご予約は4月21日(金)10:00~
受付18:30~/開宴19:00~

【場所】ラウンジ「ソマーハウス」(2F)

【料金】お1人様 ¥10,000 (お飲み物、税・サービス料込)

【メニュー】スイーツを中心としたコース

(5皿のデザートと11種類のスイーツ、
料理長のシークレットメニュー、オリジナルカクテル)



「神奈川県産茄子のポッシュ パルミジャーノレッジャーノアイスにトリュフの香りを添えて」

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

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