

2024年4月17日 横浜ベイホテル東急

スイーツ&セイボリーで“北海道”を堪能！
「北海道 アフタヌーンティー」初登場
【期間限定】2024年4月26日（金）～7月18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 北村裕二)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2024年4月26日(金)～7月18日(木)の期間限定で、館内各レストランで開催する「北海道フェア」にちなみ、北海道をテーマにしたアフタヌーンティーを初めてご提供いたします。

北海道の美味しさと魅力が詰まった可愛いスイーツや贅沢なセイボリーをご用意。1・2段目には、爽やかな酸味と甘味が特徴の“ハスカップ”のソースを組み合わせた「北海道産クリームプリン」をはじめ、ほんのり塩味の効いた生キャラメルの「シュークリーム」、弟子屈産の大豆を丁寧に焙煎して作られた“摩周珈琲”の「ティラミス」などが。また、3段目には、甘いコーンスープにバターと醤油の香ばしさがたまらない「とうきびの食べるスープ」や、ずわい蟹の脚をサクッと揚げた「ベニエ」、とろけるような口あたりのサーモンとプチプチ食感のイクラを添えたタルタルなどが揃います。

「北海道 アフタヌーンティー」概要

- 期間：2024年4月26日(金)～7月18日(木) ※3日前までに要予約 / 数量限定
- 時間：1部 12:00～ / 2部 14:30～ ※2部制 / 2時間制
- 場所：ラウンジ「ソマーハウス」(2階)
- 料金：お1人さま 6,800円～
※スパークリングワイン(おかわり自由)付きのセットもございます
- 内容：プチガトー [北海道産クリームプリン ハスカップソース / 生キャラメルサレのシュークリーム / ラベンダークリームとメロンムース / 北海道産とよみバターのレーズンサンド / マカロン(シトロン) / 摩周珈琲ティラミス / チョコレート(リネットイボワール) / デイアマン] フルーツ(赤肉メロン、キウイフルーツ、ラズベリー) / 北海道産小豆を使ったぜんざい / バターと醤油で香ばしい とうきびの食べるスープ / イクラを添えたサーモンと雑穀のタルタル / 北海道産ローストビーフ オニオンソース / 帆立貝柱の蟹みそバター焼きキタアカリのグラタン / ずわい蟹のベニエ / トンデンファームのコンビーフで作る ポテトサラダサンド / アスパラのフリット / スコーン2種(クリームチーズとローズマリー、プレーン) / ハスカップジャム、ミルクジャム、クロテッドクリーム / コーヒー または 紅茶

※写真はイメージです

※表示料金にはサービス料・税金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



ラウンジ「ソマーハウス」内観

【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)682-2255

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