

2024年9月10日 横浜ベイホテル東急

こっち見てる！モンスターシュークリームやオバケモンブランなど  
こだわりの味わいが詰まった「ハロウィンスイーツ」新登場

【期間限定】2024年10月1日(火)～31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、ハロウィンをテーマにしたスイーツを10月限定で販売いたします。

ペストリーシェフ・田中 麗人による、シンプルで上品なフォルムの中に、こだわりの味わいが詰まったハロウィンスイーツが新登場。定番人気のスイーツ3種が、シュークリームはモンスターに、プリンにはコウモリが飛び、モンブランはオバケにそれぞれ変身！ハロウィンらしさを楽しみながら、ホテルスイーツの奥深い美味しさを感じていただけます。

### 「ハロウィンスイーツ」概要

■期間：2024年10月1日(火)～31日(木) 11:30～16:00

■場所：ラウンジ「ソマーハウス」(2階)

■内容：(上写真左より) ※数量限定

①「カシスチョコレート シュークリーム」700円

ビターなチョコカスタードクリームと、爽やかな酸味のカシスクリームを纏ったモンスターシュークリーム。中心にはサワークリームが潜み、さっぱりとしたアクセント。頬張ると目が合うかも？！

②「パンプキンプリン」720円

シェフ・田中いちおし！栗かぼちゃを使用し、ほっくりとした甘さの滑らかなプリン。キャラメルのはろ苦さを、ジュレとソースで、2倍お楽しみいただけます。コウモリチョコレートも一緒にどうぞ。

③「ルビーチョコモンブラン」760円

細かく刻んだマロンラッセと、甘酸っぱいベリージュレの入った生クリームをベースに、周りにフルーティーなルビーチョコレートを加えたマロンクリームを絞りました。チョコレートで表情をつけて、ピンク色のオバケモンブランに！

ペストリー シェフ

田中 麗人

Reito Tanaka



学生時代、テレビで

目にしたパティシエの

仕事に感銘を受け、

製菓の道へ。

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。

※表示価格は消費税8%が含まれております。店内でお召し上げの場合は、別途サービス料・消費税追加分を加算させていただきます。 ※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 ※写真はイメージです

【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