

和栗のモンブランなど“秋の味覚”のハーモニー

「栗 アフタヌーンティー」

【期間限定】2024年10月18日（金）～11月30日（土）



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10月18日(金)～11月30日(土)の期間限定で、「栗 アフタヌーンティー」を提供いたします。

お1人さまに1台ずつのティースタンドに盛り付けてご提供する「ソマーハウス」のアフタヌーンティーが、この時季に好評の“栗”をテーマに登場します。

1・2段目には、和栗を用いたクリームをバニラの甘い香りが立つムースに絞った「モンブラン」や、栗の香ばしく優しい味わいのジュレで爽やかな甘さの洋梨のムースと洋梨のコンポートをお楽しみいただくグラスデザート、可愛らしい見た目にもこだわった「栗とチョコレートのマカロン」などが並びます。そして、3段目には、スパイシーなシナモンが効いた「りんごと栗のキッシュ」や、コクのある「冷製パンプキンスープ」など充実のセイボリーも。さらに、芳醇なぶどうジュレにバニラアイスとモンブランクリームを重ねた、別添えの「パフェ」も贅沢にご用意いたします。

「栗 アフタヌーンティー」概要【数量限定】

- 期 間: 2024年10月18日(金)～11月30日(土) ※3日前までに要予約
- 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 6,500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 [マロンジュレと洋梨ムースのベリーヌ / フランボワーズとカラメルマロンのシュー / 和栗モンブラン / 抹茶とゆずのプティフル / 栗とチョコレートのマカロン / ディアマン / ショコラ(ロッシュェレ)] / フルーツ(柿、巨峰) / セイボリー [冷製 パンプキンスープ / りんごと栗のキッシュ シナモンの香り / ポークのプレゼ ベリーとナッツの赤ワインソース / スモークサーモンとタブナードのタルティーヌ / キノコとベーコンのショートパスタ リゾーニ] / スコーン2種(メープルマロン、プレーン) / ブドウとモンブランパフェ / コーヒー または 紅茶



ラウンジ「ソマーハウス」内観

※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 ※写真はイメージ

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
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