

2025 年 8 月 15 日

報道関係者各位

**横浜みなとみらいの海を一望！絶景ホテルで贅沢な秋の味覚を堪能  
期間限定「栗とさつまいものアフタヌーンティー」と「かぼちゃのカクテル」  
【三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア】9月1日（月）提供開始**

株式会社三井不動産ホテルマネジメント（本社：東京都中央区、代表取締役社長：杉山亮）が運営する「三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア」（所在：神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-3-3）では、2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）、モダンイタリアンダイニング「RISTORANTE E' VOLTA - Unico Polo-」にて、旬の素材をふんだんに使った「栗とさつまいものアフタヌーンティー」を期間限定で提供します。自然な甘みを引き立てた「さつまいもロール（紫芋）」や、香ばしい「ほうじ茶チョコガナッシュの栗タルト」は、口に含むたびに秋の深まりを感じさせます。セイボリーには、甘栗と生ハムの組み合わせや、ごまとさつまいものピューレを使ったシューなど、軽食ながらも季節感あふれる逸品が揃います。「BAR BELLO GATTI」では、パンプキンなどを使ったシーズナルカクテルも登場。海と空に包まれるホテルで、特別な秋のひとときをお楽しみください。



**【栗とさつまいものアフタヌーンティー】メニュー詳細**

**〈アミューズ〉**

果実の香りとふわりとした食感が魅力の桃ギモーブ、ほのかな甘みとしっとり感が楽しめるマーラーカオ。酸味と甘みのバランスが絶妙なブルーベリータルトに、香ばしいきな粉チュロスを添えました。心地よい歯ごたえの抹茶クラランチが、後に続くメニューへの期待感を高めます。

- ① 桃ギモーブ ② マーラーカオ ③ ブルーベリータルト  
④ きな粉チュロス ⑤ 抹茶クランチ

### 〈セイボリー〉

ティータイムを彩るセイボリーは、スイーツとの相性を考え抜いた構成です。

塩気と甘みのコントラストが絶妙な生ハムと甘栗のミニョネット。秋の味覚であるサンマの旨味とトマトソースの爽やかな酸味が食欲をそそるブルスケッタ。香ばしいごまと優しい甘みのさつまいもピュレを詰めたシュー。さらに甘栗のマリトッツォやさつまいもサラダなど、多彩な味わいと食感で最後まで飽きさせません。

- ① 生ハム 甘栗 ミニョネット  
② ブルスケッタ サンマ トマトソース オレガノ  
③ シュー ごまとさつまいものピュレ マスカルポーネ オールスパイス  
④ アーモンドズッパ ⑤ 甘栗のマリトッツォ カシスジャム コーヒーパウダー  
⑥ ゴルゴンゾーラヨーグルトのさつまいもサラダ レーズンの赤ワイン漬け

### 〈デザート〉

彩り豊かな秋の味覚をふんだんに使ったデザートの数々。香ばしくもっちりとしたカヌレ、優しい甘さの紫芋ロール、なめらかなマロンムースを求肥で包んだ新食感のデザート。さらに、香るほうじ茶と濃厚な栗のタルトなど、秋の贅沢な味わいをご堪能ください。

- ① カヌレ ② さつまいもロール(紫芋) ③ マロンムースの求肥包み  
④ ほうじ茶チョコガナッシュの栗タルト ⑤ スイートポテト  
⑥ レモンガラスと白ワインのゼリー×イチジクコンポート  
⑦ バニラパンナコッタと焼き栗

### 〈スコーン〉

外はサクサク、中はしっとりとした王道のプレーンと、クルミとカモミールの香りが広がるフレーバースコーン。温かいスコーンに、果実感あふれるぶどうジャムとリコッタチーズを添えてお召し上がりください。

- ① プレーン ② クルミとカモミールのスコーン ぶどうジャム リコッタチーズ

### 【ドリンク】フリーフロー

薫り高いコーヒーや紅茶はもちろん、リラックス効果のあるハーブティー、奥深い味わいの中国茶など、料理に合わせた多彩なドリンクをフリーフローでご用意しております。お料理やスイーツとのペアリングをお楽しみください。

コーヒー/デカフェ/エスプレッソ/カフェラテ/カプチーノ/上煎茶 皐月/ほうじ茶/季節のアイ스티ー/フレンチ ローズ/ダーズリン・キャスルトン・セカンド・フラッシュ/ジンセン フライト オブ ドラゴン/ルイボス スウィートオレンジ/ブルー アールグレイ/ココ・ホワイト/アーモンド・パイ/ペルシャアップル/サマー フルーツ/ペプシ・ジンジャーエール・アセロラジュース・トニックウォーター・スパークリングウォーター

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます



カヌレやスコーン、セイボリー



各種ドリンクはフリーフロー



秋の代名詞 スイートポテト

## 【開催概要】

期間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

時間：14：30～16：30（最終入店 16：00）

金額：5,500 円（税込）

会場：20 階 RISTORANTE E' VOLTA -Unico Polo-  
（リストランテ エボルタ -ウニコ ポーロ）

席数：123 席（全席禁煙）

## ＜ご予約・お問合せ＞

<https://www.gardenhotels.co.jp/yokohama-minatomirai-premier/restaurant/>



大きな窓からハーバービューが臨めるレストラン

## 【お知らせ】

季節のアフタヌーンティーが好評の為、同フロアの『BAR BELLO GATTI（バー ベロ ガッティ）』にても、同メニューでご提供しております。

## 【BAR BELLO GATTI】秋季限定の特別オリジナルカクテル

「BAR BELLO GATTI」では、アフタヌーンティーと同期間、期間限定のオリジナルカクテルをご提供します。栗やさつまいも、イチジクなど旬の食材やリキュールを使った華やかな一杯は、見た目にも秋らしさ満点。秋の夜長を優雅に演出します。

Autumn カクテル 3 種（秋のグルメを堪能する新感覚カクテル）※写真左から

・ パンプキンヘッド 1,800 円（税込）

秋の味覚のかぼちゃをポタージュに仕上げ、キャラメルと海塩で甘しょっぱく仕上げたカクテル

・ ダーティーテンプル 1,600 円（税込）

ザクロとショウガの自家製シロップに紅茶のアールグレイと炭酸を合わせたノンアルコールティーカクテル

・ ピーカーブー 1,800 円（税込）

エスプレッソマティーニを BELLO GATTI 風アレンジし紫芋を隠し味に。新感覚のコーヒーカクテル





パンプキンヘッド、ダーティーテンブル、ビーカーブー※写真  
左から



20階 BELLO GATTI (バー ベッロ ガッティ)

### 【開催概要】

期間：9月1日（月）～10月31日（金）

時間：14：00～23：00（L0：フード 22：00、ドリンク 22：30）[平日]

※土日祝は12：00～

会場：20階 BAR BELLO GATTI (バー ベッロ ガッティ)

### ■三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア

みなとみらいの上空に「停泊」したホテルをコンセプトとし、クルーザーの持つ曲線や素材感をモチーフにしたデザインが洗練された雰囲気演出します。レストランやバー、スカイプール、フィットネスなど多彩な施設が充実し、館内には穏やかな時間が流れます。13タイプの全客室には絵画の額縁のように大きな窓から光が差し込み、眺望は、横浜港を俯瞰するハーバービュー（東北側）と横浜市の街を一望し晴天時には富士山の眺望が臨めるマウンテンビュー（西南側）の両方を備え、異なる景色をお楽しみいただけます。横浜観光の拠点として、また特別なホテルステイの舞台として、多様な滞在スタイルに呼応する天空のホテル。

所在地：〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 20階～27階

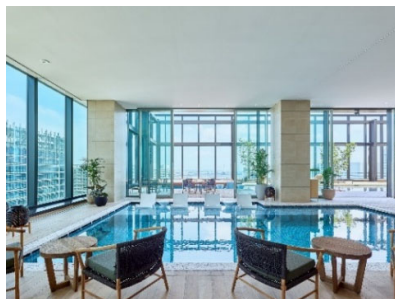
客室数：364室

チェックイン：15：00／チェックアウト：11：00

アクセス：みなとみらい線「みなとみらい」駅5番出口より徒歩約5分

URL：<https://www.gardenhotels.co.jp/yokohama-minatomirai-premier/>

公式SNS：@mitsuigardenhotels #三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア



20階 スカイプール（屋内、屋外の2か所）



客室エグゼクティブコーナーツイン（46.1㎡）



フレンチトーストはライブキッチンで出来立てを提供

## ■三井不動産ホテルマネジメントが展開するホテル



三井ガーデンホテルズでは“ガーデンのような豊かさと潤いのある滞在体験を提供したい”という思いから、ブランドタグラインを「Stay in the Garden」と定め、国内外で 34 施設を展開しています。全国各地の地域性を大切に個性豊かなデザインと「楽しみになる朝食」をご用意し、ビジネスユースだけでなく、レジャー、リトリート、リフレッシュ、長期滞在等、様々なシチュエーションでお楽しみいただけます。また“滞在そのものが目的となるデスティネーション型ホテル”を掲げた『ザ セレスティンホテルズ』を 3 施設、自分のスタイルで、“自由な時間と、過ごし方”を愉しむライフスタイルホテル『sequence』を 3 施設展開。三井不動産ホテルマネジメントは、「記憶に残るホテル」「感性豊かなお客さまの五感を満たすホテル」という理念・コンセプトのもと、多様なニーズに応えるブランド展開をしています。

— 本件に関するお問合せ先 —

株式会社三井不動産ホテルマネジメント 事業推進本部 ブランドプロモーション推進二部  
Tel : 03-3548-0337/ Email: brandpr@gardenhotels.co.jp