

2025年12月25日

報道関係者各位

**横浜みなとみらいの絶景と旬の苺で贅沢ティータイム
「いちご尽くしのアフタヌーンティー」とチョコレート香るデザートカクテル
【三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア】2025年12月26日(金)から提供開始**

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」（所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3）では、20階のモダンイタリアンダイニング「RISTORANTE E' VOLTA -Unico Polo-」にて、2025年12月26日(金)～2026年4月30日(木)の期間限定で旬の苺を主役にした「いちご尽くしのアフタヌーンティー」を提供いたします。

また、同フロアの「BAR BELLO GATTI」では、アフタヌーンティーの余韻を楽しむ一杯として、ショコラと果実をテーマにした3種のシーズナルカクテルをご用意いたしました。デザート感覚で味わえるカクテルは、食後のひとときやナイトキャップにもおすすめです。港のきらめきを映す20階のレストランとバーで、午後から夜へと移ろう時間をゆったりとお過ごしください。甘酸っぱい苺のアフタヌーンティーから、夜景とともに楽しむ一杯まで、みなとみらいならではの贅沢なご褒美時間をお届けいたします。



■苺の魅力を多彩に味わう、華やかなアフタヌーンティー

甘酸っぱい苺を主役に、和と洋の要素を織り交ぜたスイーツが並ぶ「いちご尽くしのアフタヌーンティー」。苺スープや苺大福、ピスタチオと苺のムースなど、素材の組み合わせに変化を持たせたバリエーション豊かなスイーツたちが、見た目にも華やかなティータイムを演出します。ほうじ茶や抹茶を取り入れた香り高い一品も揃え、午後のひとときを優雅に彩ります。

セイボリーには、生ハムやフォアグラと苺を組み合わせた意外性のあるメニューをはじめ、甘酸っぱさをアクセントにしたラインナップをご用意。焼きたてのスコーンや小菓子とともに、港の景色を望む空間で、苺の奥深い魅力を心ゆくまでお楽しみください。

メニュー例

〈アミューズ〉

苺ギモーブ、ブールドネイジュ、ストロベリーパート、
チョコレートチュロス、ストロベリーメレンゲクッキー

〈スイーツ〉

カヌレ、ラズベリーと抹茶のマカロン、ほうじ茶のタルト、苺スープ、
ピスタチオと苺のムース、苺大福、ラズベリーとホワイトチョコレートのモワルー

〈セイボリー〉

生ハム×苺、牛ラグーのタルト チョコレートの香り 苺パウダー、
水晶チキンと苺のトルティーヤ、ワカモレ 苺のサルサ、
フォアグラと苺のブルスケッタホアジャオの香り、カリフラワーのズッパ

〈スコーン〉

プレーン、ヘーゼルナッツとチョコレートのスコーン（苺バナナジャム、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/
季節のアイスティー/フレンチ ローズ/ダージリン・キャッスルトン・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更となる場合がございます。

※季節のアフタヌーンティーは、同フロアの「BAR BELLO GATTI（バー ベッロ ガッティ）」でも
同内容にて提供しております。



旬の苺を主役にした「いちご尽くしのアフタヌーンティー」



焼きたてのスコーンや小菓子

【提供概要】

提供期間：2025年12月26日(金)～2026年4月30日(木)

提供時間：14:30～16:30(最終入店16:00)

料金：5,500円(税込)

会場：20階「RISTORANTE E' VOLTA -Unico Polo-」

販売内容：コース+カフェフリー

定員：1日限定20名様



大きな窓からハーバービューが臨めるレストラン

＜ご予約・お問合せ＞

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

※事前のご予約をお願いいたします。

■ショコラと果実が織りなす3種のシーズナルカクテル — BAR BELLO GATTI —

ホテル20階のバー「BAR BELLO GATTI」では、季節限定の3種のシーズナルカクテルをご用意しました。アフタヌーンティーの余韻を楽しむ一杯や、ナイトキャップにおすすめの、デザート感覚で味わえるラインナップです。「ホワイトブレス」は、アップルティーの香りにホワイトチョコと生クリームのコクが重なる、ミルキーで優雅な一杯。「パッション・イル・ショコラ」は、濃厚なチョコレートの甘みにパッションフルーツの酸味を効かせ、印象的な余韻を残します。ノンアルコールの「ストロベリーフィールド」は、苺の酸味とホワイトチョコの甘さが調和した、デザート感覚で楽しめる味わいが魅力。みなとみらいの夜景とともに、上質なひとときをお過ごしください。

【限定カクテルメニュー】※写真右から

- ・ホワイトブレス 1,800円
- ・パッション・イル・ショコラ 1,800円
- ・ストロベリーフィールド(ノンアルコール) 1,600円



※写真右から ホワイトブレス、パッション・イル・ショコラ、ストロベリーフィールド(ノンアルコール)



20階 BAR BELLO GATTI(バー ベッロ ガッティ)

【開催概要】

期間：2025年12月26日(金)～2026年2月15日(日)

時間：平日 14:00～23:00 (L.O: フード22:00、ドリンク22:30) ※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洗練されたデザインが特長です。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を備え、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、横浜港を望むハーバービュー（東北側）と横浜市街や晴天時には富士山を望むマウンテンビュー（西南側）の両方をお楽しみます。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、さまざまな滞在スタイルに応える天空のホテルです。

- ・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：Instagram（@mitsigardenhotels）
YouTube（<https://www.youtube.com/watch?v=F5-Szxylbrc>）



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 m²)



朝食（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”という想いから、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”を愉しむ次世代型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」「感性豊かなお客様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