

報道関係者各位

**横浜・みなとみらいの絶景と楽しむ、新緑香る初夏のご褒美タイム
「抹茶とチェリーのアフタヌーンティー」と3種のシーズナルカクテル
【三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア】2026年5月1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-」(リ스토랑テ エボルタ-ウニコポーロ-)にて、2026年5月1日(金)～2026年6月30日(火)の期間限定で、新緑の味わいを楽しむ「抹茶とチェリーのアフタヌーンティー」を提供いたします。

また、同フロアのバー「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、抹茶をテーマにした3種のシーズナルカクテルをご用意いたしました。ホワイトカカオとバニラが織りなす甘美な余韻を味わう一杯から、食後をすっきりと締めくくる軽やかな一杯まで、その日の気分に合わせたカクテルをお楽しみいただけます。地上20階の絶景を望むレストランとバーで、ホテルならではの上品な空間とともに、初夏のご褒美時間をゆったりとお過ごしください。



■贅沢な初夏の調和を楽しむ、「抹茶とチェリーのアフタヌーンティー」

新緑が美しい季節に合わせ、旬の抹茶とチェリーを掛け合わせた初夏限定のアフタヌーンティーをご用意しました。香り高い抹茶の深みと、チェリーの爽やかな甘み・酸味が調和する、この季節ならではの味わいをお楽しみいただけます。

抹茶のkok深さと軽やかな甘さを合わせた「抹茶とチェリーのマカロン」や、赤ワインチェリージャムを添えた「抹茶とヘーゼルナッツスコーン」など、初夏らしい彩りとオリジナリティを兼ね備えたスイーツを贅沢にご堪能いただけます。抹茶とチェリーの魅力が際立つ特別なアミューズやセイボリーとともに、心ほどけるティータイムをお過ごしください。

メニュー例

〈アミューズ〉

チェリーギモーブ、抹茶ブラウニー、グリオットパート、抹茶チュロス、抹茶メレンゲ、生ハム×チェリー×抹茶パウダー

〈スイーツ〉

抹茶とチェリーのマカロン、マスカルポーネ抹茶タルト、キルシュゼリー、抹茶とくるみのカタラーナ、ピンチョスチェリーショート、ホワイトチョコレートモワルー(ダークチェリーソース)、抹茶とヘーゼルナッツスコーン、赤ワインチェリージャム

〈セイボリー〉

ブルスケッタ×ゴルゴンゾーラ×胡椒×アマレーナ×アーモンド、牛ラゲータルト×アマレーナ×抹茶パウダー、本日のズッパ、クレープ×ビアシンケン×チェリーソース×ルッコラ、赤海老とチェリーのサラダ×ホワイトセロリ

〈ドリンク〉フリーフロー

香り豊かなコーヒーや紅茶、日本茶、上質なスペシャルティーまで、バリエーション豊か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マリアージュを心ゆくまでご堪能ください。

コーヒー、カフェラテ、エスプレッソ、デカフェ、カプチーノ、上煎茶 臯月、ほうじ茶、季節のアイスティー(日替わり)、ダーズリン(ブッタボン茶園 ファースト・フラッシュ)、ココ・ホワイト、ブルー・アールグレイ、ルイボス スイートオレンジ、アーモンド・パイ、グリーン・マチネ、コーラ、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。



抹茶とチェリーを満喫できる「抹茶とチェリーのアフタヌーンティー」

<開催概要>

- ・提供期間：2026年5月1日(金)～2026年6月30日(火)
- ・提供時間：14:30～16:30
- ・※2時間制(L.O. 1時間30分後)
- ・料金：5,500円(税込)
- ・提供場所：20階「RISTORANTE E'VOLTA -Unico Polo-」
- ・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を望むレストラン

<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。

■抹茶・新緑をテーマにした3種のシーズナルカクテル — BAR BELLO GATTI —

抹茶やお茶の香りを存分に味わう3種のオリジナルカクテルをご用意しました。

新緑の香りを楽しむ抹茶にホワイトカカオとバニラの甘美な余韻を重ねたフローズンカクテル「抹茶ショコラマティーニ」や、紅茶の香りにシソの清涼感とライムの酸味を合わせた「スプリング ヴェール」など、風薫る季節を感じる軽やかな味わいをご堪能いただけます。ノンアルコールの「翠風(すいふう)」は、緑茶をベースに青りんごと蜂蜜のやさしい甘みとライムの酸味を重ね、ソーダですっきりと仕上げた一杯です。みなとみらいの絶景を彩る初夏の一杯とともに、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】

- ・スプリング ヴェール 1,650円(税込)
- ・抹茶ショコラマティーニ 1,760円(税込)
- ・翠風(すいふう・ノンアルコール) 1,540円(税込)



※写真右から スプリング ヴェール、
抹茶ショコラマティーニ、翠風(すいふう・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：2026年5月1日(金)～2026年6月30日(火)

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～

提供場所：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 概要

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、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
- ・参考料金：26,000円～(2名1室利用時、税込、食事なし)
- ・公式サイト：<https://www.gardenhotels.co.jp/yokohama-minatomirai-premier/>
- ・公式アカウント：Instagram ([@mitsuigardenhotels](https://www.instagram.com/mitsuigardenhotels))
- ・公式アカウント：YouTube(<https://www.youtube.com/@mitsuigardenhotels>)



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㎡)



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。

—本件に関する報道関係お問合せ先—
三井不動産ホテルマネジメント PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：二宮（080-7640-0296） / 小森
E-mail：mfhm_pr@ssu.co.jp