



2022年開業25周年を迎えます  
感謝とともにこれからも「Smile with you」

# News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2022年6月17日 横浜ベイホテル東急

華やかなスイーツで、優雅なティータイム

## 「桃 アフタヌーンティー」登場

【期間限定】2022年7月16日(土)～8月31日(水)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人丸山 浩人)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2022年7月16日(土)～8月31日(水)の期間限定で、「桃 アフタヌーンティー」を提供いたします。

華やかで可愛い「桃」をテーマにしたアフタヌーンティーが登場です。上段にはプチガトーの盛り合わせ。爽快なミントの香りと桃を組み合わせた、夏にぴったりの「桃とミントのジュレ」をはじめ、桃のコンポートをサンドした人気のショートケーキや、さっぱりとした甘さの桃クリームを味わえるシュークリームなどが揃います。そして中段には、フルーツとオリジナルスコーンを。下段では、ピリ辛の「スパイスートルティーヤ」や、お口直しにもなる「プティマトのコンポート」などが並びます。さらに、グレードアップメニューに、ひんやりスイーツ「桃のかき氷」もご用意(追加料金)いたします。

### 「桃 アフタヌーンティー」概要

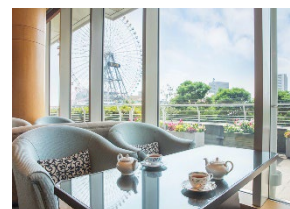
- 期間: 2022年7月16日(土)～8月31日(水)
- 時間: 1部 12:00～ / 2部 14:30～(16:00ラストオーダー) ※各2時間制【数量限定】
- 場所: ラウンジ「ソマーハウス」(2階)
- 料金: お1人さま 4,400円～  
※追加料金 800円で、「桃のかき氷」付き  
※スパークリングワイン(おかわり自由)付きのセットもございます
- 内容: プチガトー(桃とミントのジュレ、桃のショートケーキ、桃のシュークリーム、赤桃とカラメルショコラ ほか) / スコーン2種(ゴマ、プレーン) / 季節のフルーツ / シーフードとポテトのジェノベーゼ / プティマトのコンポート / ドライフルーツを混ぜ込んだマスカルポーネのタルティーヌ / スパイシートルティーヤ / スモークパンチェッタを添えたアスパラガスのグリル / コーヒー または 紅茶付き



「桃のかき氷」イメージ

※テイクアウト専用アフタヌーンティーもございます。詳細はお問い合わせください  
※社会状況により、提供時間・場所の変更が生じる場合がございます  
※表示料金にはサービス料13%・消費税10%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  
※写真はイメージです

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。 <https://ybht.co.jp>



ラウンジ「ソマーハウス」内観

**【お客さまのお問い合わせ先】**  
横浜ベイホテル東急  
ラウンジ「ソマーハウス」  
Phone:(045)682-2219

**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