



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9月29日 横浜ベイホテル東急

## クリスマスを彩るケーキが登場

ご予約受付 2022年10月1日(土) 11:00より

お渡し期間 2022年12月20日(火)～25日(日)



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)では、新作2種を含む全4種のクリスマスケーキをご用意し、ラウンジ「ソマーハウス」にて販売いたします。

ご家族や恋人・ご友人同士で、温かなクリスマスのひとときになるように、との願いを込めてをご用意いたしました。定番人気のホテル自慢のスペシャルショートケーキ「ガトー オ フレーズ プルミエ」をはじめ、今年は「ホワイト ノエル」、「ブッシュ ショコラ カラメル」が登場いたします。サンタクロースが煙突から家の中に入って行く様子をイメージした「ホワイト ノエル」は、コンデンスミルクのムースと甘酸っぱいイチゴジュレを合わせた優しい甘さのケーキ。底面に敷いたチョコレートのザクザクとした食感は、皆さまでお楽しみください。また、「ブッシュ ショコラ カラメル」は、濃厚なカラメルショコラのムースに、洋梨のジュレと紅茶のクリームを組み合わせました。アルコール不使用なので、お子さまと一緒に召し上がりいただけます。

この他にも、クリスマスまで少しずつお楽しみいただく「シュトーレン」(2種)もをご用意いたします。

### 「クリスマスケーキ」販売概要

- 場 所 : ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 予約受付 : 2022年10月1日(土)11:00～12月15日(木) ※完売になり次第、終了
- 引渡日時 : 2022年12月20日(火)～12月25日(日)11:30～19:00  
※「シュトーレン」のみ11/1より店頭にて販売
- 内 容 : 次頁ご参照

	商品名	料金	内容
① 	<b>【新作】</b> ホワイト ノエル	5,600 円	コンデンスミルクのムースと甘酸っぱいイチゴジュレを合わせた優しい甘さのケーキ。アクセントに柚子の香りをほんのりと効かせており、底面に敷いたチョコレートのザクザクとした食感もポイントです。
② 	<b>【新作】</b> ブッシュ ショコラ カラメル	5,800 円	濃厚なカラメルショコラのムースに、爽やかな洋梨のジュレと、香り引き立つ紅茶のクリームを合わせました。生地を使用したヘーゼルナッツの食感もお楽しみいただけます。アルコール不使用なので、お子さまとご一緒にどうぞ。
③ 	ガトー オ フレーズ プルミエ	5,900 円	シンプルながら上品な甘さで、ホテル自慢の逸品。中の苺が2層からなる、クリスマス限定のスペシャルなショートケーキです。
④ 	シュトーレン (2種) ・プレーン ・ショコラ	各 2,300 円	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツを練り込んだドイツの伝統的な焼き菓子。プレーンとショコラの2種をご用意いたしました。

※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、消費税 8%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>

**【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