

2023年6月14日 横浜ベイホテル東急

夏に美味しい！桃をテーマにしたティータイム

「桃 アフタヌーンティー」

【期間限定】2023年7月16日(日)～8月31日(木)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人北村 裕二)ラウンジ「ソマーハウス」(2階)では、2023年7月16日(日)～8月31日(木)の期間限定で、「桃 アフタヌーンティー」を提供いたします。

夏に美味しい、爽やかな甘味が特長の“桃”を用いたスイーツを味わえるアフタヌーンティーの登場です。上段にはプチガトーの盛り合わせ。定番のショートケーキやタルトをはじめ、すっきりとしたミントのジュレと桃の風味を味わうグラスデザート、チョコレートとチーズに鮮やかな赤桃を組み合わせた濃厚なムースケーキなどが揃います。2段目には、ピーチティーのスコーンや季節のフルーツ。そして3段目では、桃と生ハムを一口でお召し上がりいただけるトルティーヤサンドや、オレンジの酸味がアクセントになったビーフのムース、海老とパイヤのカクテルや野菜のグリルなど、夏におすすめの軽食メニューもお楽しみいただけます。さらに、オプションメニューとして、桃のコンポートに冷たいミルクアイスを載せた「ピーチメルバ」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【数量限定】

■ 期 間： 2023年7月16日(日)～8月31日(木) ※3日前までに要予約

■ 時 間： 1部 12:00～ / 2部 14:30～ ※2部制、2時間制

■ 場 所： ラウンジ「ソマーハウス」(2階)

■ 料 金： お1人さま 5,800円～

※追加料金900円で「ピーチメルバ」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(桃のショートケーキ、赤桃のムース、桃とフロマージュタルト、桃とミントのヴェリーヌ、マカロンフランボワーズ) / スコーン2種(ピーチティー、プレーン) / 季節のフルーツ / ディアマン / パイヤと海老のカクテル ガスパチャョ仕立て / シーフードのピカタ風 / ビーフのムース オレンジ風 / ミント香る 桃と生ハムのトルティーヤサンド / 夏野菜のグリル 赤ワイン塩でシンプルに / コーヒー または 紅茶付き



オプションメニュー「ピーチメルバ」



ラウンジ「ソマーハウス」内観

※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

※表示料金にはサービス料・税金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

※社会状況により、変更が生じる場合がございます

【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