

ツリー型のシュークリームやリースに見立てたマカロンで演出
「クリスマス アフタヌーンティー」登場
 【期間限定】2023年12月1日(金)～22日(金)



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12月1日(金)～22日(金)の期間限定で、「クリスマス アフタヌーンティー」をご提供いたします。

“クリスマス”をテーマにしたこの季節にぴったりの華やかなアフタヌーンティー。プチガトーには、スパークリングワインのジュレに苺の存在感が際立つグラスデザートをはじめ、チョコレートクリームでツリーに見立てたシュークリームや、サンタクロースの帽子をイメージしたプティフル、ベリー系のフルーツとピスタチオの彩りでリースの様に可愛らしく仕上げたマカロンなど、クリスマス気分を盛り上げるスイーツが揃います。

また、スコーンと季節のフルーツはもちろん、充実の軽食も。ビネガーとハーブの爽やかな風味の「チキンとポテトのマセドワーヌサラダ」をはじめ、クリスマスらしくちょっと贅沢な「柔らかく煮込んだ牛肉のホワイトソース焼き」、チーズで雪を表現した「フライドポテト スノークリスマス」などをお楽しみいただけます。

「クリスマス アフタヌーンティー」概要

- 期間: 2023年12月1日(金)～22日(金) ※3日前までに要予約 ※数量限定
- 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 6,300円～
※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[苺とスパークリングワインのベリーヌ、ショコラとカラメルのツリーシュークリーム、リンゴとサツマイモのプティフル、ピスタチオのマカロンリース型、ダイヤモンドショコラ、ホワイトチョコレートとレモン風味のケーキ、ショコラ(リネットイボワール)] / 季節のフルーツ / チキンとポテトのマセドワーヌサラダ / 鱈のブランドとサーモンタプナードのサンドウィッチ / 季節野菜のピクルスとシーフードのピンチョス / フライドポテト スノークリスマス / 柔らかく煮込んだ牛肉のホワイトソース焼き / スコーン2種(ダブルショコラ、プレーン) / コーヒー または 紅茶付き



ラウンジ「ソマーハウス」内観

※写真はイメージです ※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

※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