News letter

報道関係者各位

2024 年 7 月 1 日
株式会社三井不動産ホテルマネジメント

【三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア】
爽やかなトロピカルスイーツを贅沢に味わえる
「マンゴーとパッションフルーツのアフタヌーンティー」が登場！
～2024 年 7 月 1 日（月）より 1 日 5 組限定で提供開始～

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：雀部優）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：神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-3-3）では、2024 年 7 月 1 日（月）より、モダンイタリアンダイニング『RISTORANTE E' VOLTA -Unico Polo-』にて、初夏を感じさせる「マンゴーとパッションフルーツのアフタヌーンティー」を提供いたします。

■マンゴーとパッションフルーツのアフタヌーンティー　5,500 円（税込・サービス料なし）

オレンジやイエローの鮮やかな見た目と、爽やかな香りで真夏を感じさせるトロピカルなマンゴーとパッションフルーツを贅沢に使った期間限定のアフタヌーンティーが登場。スイーツには「マンゴープリンとココナッツシャンティ」、「パッションマドレーヌ」などマンゴーとパッションフルーツの濃厚な味を堪能できるメニューをご用意。セイボリーにはイタリアの定番スープズッパをアレンジした「雪下にんじんとマンゴーのズッパ クミン風味」、さらにピリッとスパイシーな風味に食欲が掻き立てられる、炭焼きにしたビアシンケンハムにメキシカンサルサを合わせたクロワッサンなどをご用意しました。暑い夏を涼しく爽やかに楽しむことのできるアフタヌーンティーに仕上げています。
ご友人やパートナー、ご家族と一緒に、海と青空が広がる横浜みなとみらいの景色を楽しみながら、ちょっぴり贅沢な夏のひとときをお過ごしください。

＜詳細＞

販売期間：2024 年 7 月 1 日（月）～

販売内容：コース＋カフェフリー

1 日限定 5 組。事前のご予約をお願いいたします。

内容：

・セイボリー

①生ハム×マンゴー②雪下にんじんとマンゴーのズッパ クミン風味③クロワッサン ～ビアシンケン炭焼き×メキシカンサルサ～④目鯛ブレザオラ パッションフルーツ 赤玉ねぎスライス⑤スイカとフェタのコンビネーション　フェンネルシードの香り⑥仔牛のテリーヌとスカモルツァチーズのピンチョス

・デザート

①カヌレ②マンゴーショート③チョコパッションマカロン④パッションマドレーヌ⑤バナナムースタルト（パッションジュレ）⑥マンゴープリン（ココナッツシャンティ）マンゴーとモヒートのゼリー（パイン）

・スコーン

①プレーンのスコーン②レモンとポピーシードのスコーン
マンゴーとパパイヤのジャム、リコッタチーズ

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます

＜公式サイト＞
https://www.evolta.tokyo/location-yokohama_minatomirai.html

-お知らせ-

季節のアフタヌーンティーが好評の為、同フロアの『BAR BELLO GATTI（バー ベロ ガッティ）』にても、同メニューでアフタヌーンティーをご提供しております。お料理台は少し異なりますが、フード＆ドリンクメニューは同様です。レストランが満席の場合は BAR をご利用ください。

＜BAR BELLO GATTI＞
https://www.bar-bello-gatti.jp/

■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イメージし、クルーザーの持つ曲線や素材感をモチーフにしたデザインで、ロビー階は“船舶デッキ”、客室を“キャビン”として設計。20 階のパブリックエリアには、スカイプールやレストラン、サロンなど、多彩な施設が集積し、みなとみらいエリアを見渡す抜群の眺望とくつろぎの空間をご提供します。

＜公式 WEB サイト＞
https://www.gardenhotels.co.jp/yokohama-minatomirai-premier/
【住所】〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-3-3

＜ご宿泊の予約はこちらから＞
https://go-gardenhotels.reservation.jp/ja/hotels/mgh013

―本件に関する報道関係お問合せ先―
株式会社三井不動産ホテルマネジメント ブランドプロモーション推進部　成宮　03-3548-0337