

【横浜ベイホテル東急】いちごの日を先取る贅沢ないちご尽くしの優雅なティータイム 「いちごアフタヌーンティー」期間限定で開催！

2026年1月5日（月）～4月30日（木）



横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人八木 進午）ラウンジ「ソマーハウス」（2階）では、2026年1月5日（月）～4月30日（木）の期間限定で、「いちごアフタヌーンティー」を提供いたします。

1月15日は「いちごの日」。いちごの収穫と出荷が本格化するこの季節、そんないちごの魅力を存分にお楽しみいただける「いちごアフタヌーンティー」から2026年のアフタヌーンティーはスタートします。

1・2段目にはプチガトーの盛り合わせ。白ワインがいちごを引き立てる「いちごテリーヌ」やいちごのクリームを乗せた「いちごとショコラのタルト」、ピスタチオムースにいちごクリームがアクセントの「いちごとピスタチオのムース」などまさにいちご尽くしの絶品スイーツが揃います。

このほか香りよく仕上げた「トリュフ香るチキンムース メルバ添え」や「カダイフで巻いたエビのフリット」など充実のセイボリーもご用意いたします。

そして、いちごとバジルのソルベがアクセントの「いちごショートケーキパフェ」も、贅沢に別添えでご用意いたします。

「ソマーハウス」のアフタヌーンティー ここがおすすめ！

① 季節のいちごを存分に楽しめるラインナップ！

種類豊富ないちごスイーツを満喫できる充実のハイティースタンド。別添えの「いちごショートケーキパフェ」もおすすめの一品です。

② うつろいゆく季節を眺めながら過ごす贅沢なひととき

大きな窓からみなとみらいの景色をお楽しみいただきながら、ゆったりとお過ごしいただけます。

③ お1人さまに1台の贅沢な演出

通常2名さま1台のスタンド利用が多い中、「ソマーハウス」では、お1人さまごとに専用のスタンドをご用意いたします。見た目も華やかで、充実のボリューム感が大きな特徴です。

「いちごアフタヌーンティー」概要

■ 期間：2026年1月5日（月）～4月30日（木）

※3日前までにオンラインまたはホテルHPより要予約 ※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 6,800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



ラウンジ「ソマーハウス」内観



■ 内容

【スペシャルスイーツ】いちごショートケーキパフェ

【1段目】いちごスープ/いちごとショコラのタルト/いちごテリーヌ
いちごとピスタチオのムース/マカロン(いちご)



【2段目】いちごチーズケーキ/ディアマン/ショコラ(フレーズ)
フルーツ(いちご・アールスレモン)

【3段目】野菜のマリネ ハニーレモン風味/
カダイフで巻いた海老のフリット/スペニッシュオムレツ
トリュフ香るチキンムース メルバ添え/いちごフルーツサンド

【別添え】スcone(いちごとチョコチップ・プレーン)/ジャム(いちごジャム・クロテッドクリーム・ミルクジャム)

※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

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコール類の提供は一切お断りいたします

※写真はイメージです

ペストリー シェフ

田中 麗人

Reito Tanaka



学生時代、テレビで目にしたパティシエの仕事に感銘を受け、製菓の道へ。
和洋菓子店で基礎を学んだ後に渡仏し
フランスの文化に触れる。

帰国後、「グランドハイアット東京」にて研鑽を積み、
2017年「アンダーズ東京」のシェフパティシエを務める。2024年3月横浜ベイホテル東急に入社。
ペストリー シェフに就任。



【お客様のお問い合わせ先】

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・中村

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7