

2025 年 11 月 28 日 横浜ベイホテル東急

【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(フリーズ)
フルーツ(いちご・アールスメロン)

【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/スパニッシュオムレツ
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】スコーン(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・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