

初登場！「抹茶 アフタヌーンティー」 ～上質な抹茶を使用したスイーツを楽しむ特別なひととき～

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、2025年5月1日(木)～6月30日(月)の期間限定で、
同店では初登場となる「抹茶アフタヌーンティー」
を販売いたします。

新茶の季節に相応しく、八十八夜にあたる5月1日
より提供する新メニューを彩るのは、上質な抹茶を
贅沢に使用した、香り高いスイーツたち。抹茶のモン
ブラン、オペラ、ブラウニーなど、味わい深く優雅
な色彩も目を引きます。

初夏のまばゆい陽光がそそぐ、窓外の新緑を眺め
ながら、清々しくスパークリングワインとともに
楽しみたい方には、フリーフローのセット(別料
金)もございます。抹茶の豊かな風味、絶妙な甘味
と苦味を堪能できるこのアフタヌーンティーを、
自分へのご褒美や、大切な方とのひとときに。



■「抹茶アフタヌーンティー」概要

期 間： 2025年5月1日(木)～6月30日(月) [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 6,800円～(スパークリングワインのフリーフロー付き 7,800円～)

内 容： 【1段目】抹茶とチェリーのショートケーキ、抹茶モン
ブラン、抹茶オペラ、抹茶ブラウニー、抹茶マカロン

【2段目】抹茶テリーヌショコラ、ディアマンショコラ、
ショコラ(抹茶)、フルーツ(ピンクグレープフルーツ OR
ブラッドオレンジ・メロン・ブルーベリー)

【3段目】海老と枝豆の洋風茶碗蒸し 抹茶のあんかけ、
ピスタチオを纏ったポークリエットの手毬仕
立て、九条ねぎとスモークサーモンのサンド、
ベーコンとほうれん草のキッシュ、
生ハムを添えたアスパラガスのフリット

【別添え】スコーン(抹茶とホワイトチョコチップス
コーン&プレーン)、ジャム、ミニくずわらび餅



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。



※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

【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
Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7