

横浜ベイホテル東急、夏限定の新感覚かき氷を発表 “深層天然水”を使用した「桃」と「抹茶」の贅沢な味わいを楽しむ



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」では、2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)の期間限定で桃と抹茶をテーマにしたかき氷 2 種を提供いたします。

今年のこだわりの一つは深層天然水で作った“氷”。信州・飯田の深層天然水を昔ながらの製法でじっくり時間をかけて作られた純氷は、雪のようにふわっと溶ける口どけの良さが魅力です。

「桃」のかき氷の中には、みずみずしい桃のコンポートを1/2個分と、なめらかでコクのある杏仁豆腐を。味はもちろん、食感も絶妙なバランスで構成されます。そして最後には、ほんのり香る紅茶シロップが層をなし、口いっぱいに広がる贅沢な甘さと香りをお楽しみいただけます。夏にしか味わえない“上質なスイーツ”をお届けします。

もう一品の「抹茶」のかき氷は、全国茶品評会でも高評価を得ている「愛知県西尾産の抹茶」を使用。その香り高さとほろ苦さはスイーツとの相性が抜群とされ、抹茶デザート定番素材となっています。氷の中には、北海道産小豆のぜんざいをしのばせ、さらに下層にはミルクのシロップをかけて、抹茶との絶妙なバランスを演出。オレンジゼリーをアクセントにすることで、重くなり過ぎない爽やかな味わいが広がり、仕上げには、黒蜜の泡ジュレをふんわりとトッピングしました。

暑い日にこそ味わいたい夏の風物詩。見た目はシンプルながら、スプーンを進める毎に驚きが詰まった新感覚のかき氷をご堪能いただけます。みなとみらいの景色を眺めながら涼やかなひとときをお過ごしください。

期間限定「かき氷」概要

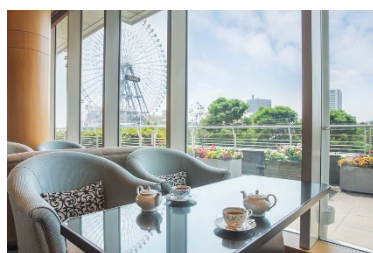
- 期 間: 2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)
- 時 間: 11:30～16:00
- 場 所: ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 料 金: かき氷「桃」、「抹茶」 各 2,800 円
温かい「ソマーハウスブレンドティー」付き



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。



「ソマーハウス」内観 イメージ

※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 横浜市区西区みなとみらい 2-3-7