

2025 年 6 月 19 日 横浜ベイホテル東急

横浜ベイホテル東急、2025 年夏限定 「桃 アフタヌーンティー」開催

数量限定の特別メニューで、みなとみらいの景色を楽しむ優雅な午後を提供



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 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)の期間限定で「桃 アフタヌーンティー」を提供いたします。

毎年好評をいただいている「桃 アフタヌーンティー」は、数量限定のため、ご予約を承れない日もございました。そのため本年は、より多くの皆さまにお楽しみいただけるよう例年よりも半月早い、7月1日(火)よりご提供を開始いたします。

本アフタヌーンティーでは、桃をふんだんに使用した見た目にも華やかなスイーツをご用意しております。今年の新メニューは、「桃のショートケーキ」や「桃のタルト」など王道に加え、ハーブの香る「桃とベルベリーのヴェリーヌ」や「桃の羊羹」など和洋折衷のラインナップが特徴です。ふんわり甘くみずみずしい、桃の美味しさとともに進化を遂げるアフタヌーンティーを最後までご体感ください。そして、セイボリーにも夏らしい味覚と彩りを詰め込みました。「桃と生ハムのフォカッチャ」や「トマトの冷製スープ(ガスパチョ風)」など、爽やかな酸味や香りを活かしたメニューがスイーツとの絶妙なバランスを演出いたします。さらに、桃のコンポートとバニラアイス、ラズベリーソースのハーモニーを楽しめる「ピーチメルバ」(ミニ)はアフタヌーンティーをお召し上がりの方だけの特別なひと皿。桃づくしのご褒美スイーツとしてもおすすめです。

お1人さまに1台ずつの『ティースタンド』でご提供している「ソマーハウス」。みなとみらいの景色を眺めながら過ごす優雅な午後のひとときをご堪能ください。

「桃 アフタヌーンティー」概要

- 期 間: 2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)
※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(おかわり自由)付きのセットもございます



■ 内 容:

【ウェルカムスイーツ&ドリンク】

- ・「ピーチメルバ」(ミニサイズ)
- ・桃ラッシー

【1 段目】・桃のショートケーキ

- ・桃の羊羹
- ・桃のムース
- ・桃とベルベールのヴェリーヌ
- ・パッション&レモンマカロン

【2 段目】・桃のタルト

- ・ダイヤモンドショコラ
- ・アナナスココナッツ
- ・メロン
- ・アメリカンチェリー

【3 段目】・桃と生ハムのフォカッチャ

- ・シーフードカクテル ゆず風味のジュレ
- ・トマトの冷製スープ ガスパチョ風
- ・チリビーンズとポテトのチーズ焼き
- ・夏野菜のグレッグ ゲランドの塩で

【別添え】・スコーン(ピーチティー&プレーン)

[ジャム(桃ジャム、メープルシロップ、クロテッドクリーム)]



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