

2025 年 8 月 25 日 横浜ベイホテル東急

横浜ベイホテル東急、秋のあらたな風物詩

## 「シャインマスカット アフタヌーンティー」開催

“ぶどうの王様” シャインマスカットを存分に味わう午後のひととき  
甘さと香りが際立つ爽やかな味わいを開放感のある贅沢なラウンジで…



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 9 月 1 日(月)～10 月 16 日(木)の期間限定で、ソマーハウスの秋の風物詩「シャインマスカット アフタヌーンティー」を提供いたします。

“ぶどうの王様”とも言われるシャインマスカットをふんだんに使用したアフタヌーンティーが今年も登場。果実の爽やかな甘みとクリームのコクが絶妙に調和した定番のショートケーキやなめらかな口当たりと果実感を同時に楽しめるテリーヌ、エクレアは、シャインマスカットと紅茶の香りのハーモニーを味わえる見た目にもかわいらしい一品。そして、別添えのミニパフェは、ふわっと軽いチーズムースに華やかな香りのシャンパンのジュレ、なめらかなバニラアイスを重ねフレッシュのシャインマスカットをトッピングしました。

ソマーハウスで使用するシャインマスカットは、山梨県の契約農家から届けていただきます。メニュー提供に先立ち、シェフパティシエが現地を訪問し、マスカットが育つ畑や栽培の様子を視察しました。粒ごとに糖度を安定させるため丁寧に間引きをしていること、暑さ対策など手間を惜しまない生産者さんの想いを伺い、大切にそだてられていることを実感。「ケーキを通じてこの想いを届けたい」というシェフの願いが、今回のアフタヌーンティーにも込められています。

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」のアフタヌーンティーは、内容も充実。ティースタンドや紅茶、ミニスイーツなどで彩られたテーブルは写真映えすること間違いなし。窓の外に広がるみなとみらいの景色とともに優雅な午後のひとときをご堪能ください。

### 「ソマーハウス」のアフタヌーンティー ここがおすすめ！

- ① お1人様に1台の贅沢なティースタンド
- ② 生産者の想いをつなぐフルーツ&スイーツ
- ③ 季節感を大切にした期間限定のご提供

## 「シャインマスカット アフタヌーンティー」概要

- 期 間: 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 16 日(木)  
※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:

#### 【スペシャルスイーツ】

・「シャインマスカットのミニパフェ」

- 【1 段目】
- ・シャインマスカットショートケーキ
  - ・シャインマスカットタルト
  - ・シャインマスカットのスープ
  - ・シャインマスカットテリーヌ
  - ・マカロンピスタチオ

- 【2 段目】
- ・シャインマスカットエクレア
  - ・ダイヤモンド
  - ・ショコラ ライム
  - ・シャインマスカット
  - ・巨峰

- 【3 段目】
- ・海老とアボカドのサンドイッチ
  - ・スモーク鴨と茄子のジンジャーマリネ
  - ・コーンの冷たいフラン
  - ・サーモンと雑穀のタルタル
  - ・マスカルポーネとドライフルーツのコルネ

- 【別添え】
- ・スコーン(オレンジレーズン & プレーン)  
[ジャム(アプリコット、メープルシロップ、クロテッドクリーム)]

※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

※写真はイメージです



### ■『食材探しの旅 in 山梨』

毎年お世話になっている「古郡果樹園」へ。シェフ・田中は生産者の方との交流により毎回大きな刺激を受けています。粒の大きさを揃えるように間引きするなど、日々細やかな手間と時間がかかることを直接伺い、あらためて“大切に調理しなければ”という使命感が芽生えました。横浜ベイホテル東急では今後も生産者の方々との交流を深め、“食材のこだわり”をお客さまへしっかりと伝えできるよう今後も取り組んでまいります。

#### シェフパティシエ・田中 コメント

「こんなにも丁寧に育ててくださった古郡さんへの感謝の気持ちを胸に、その思いをお客さまにお届けできるよう、一つひとつのスイーツづくりに心を込めていきたい。」



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。



**横浜ベイホテル東急**  
**レストラン予約(10:00~19:00)**  
**Phone:(045)682-2255**

**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