

2025 年 10 月 23 日 横浜ベイホテル東急

みなとみらいの絶景とともに味わう
秋限定「栗のアフタヌーンティー」
～シェフのこだわりスイーツと特別なティースタンドで楽しむ～



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人八木 進午) ラウンジ「ソマーハウス」(2 階)では、秋の人気イベントとしてご好評いただいている「栗のアフタヌーンティー」を 2025 年 10 月 17 日(金)～11 月 30 日(日)の期間限定でご用意します。

栗をはじめ、カボチャや柿など秋の味覚をふんだんに取り入れたメニューをお一人おひとり専用のティースタンドでご提供する「ソマーハウス」のアフタヌーンティー。窓の外にはみなとみらいの景色をご覧いただけ、“実りの秋”を味わいながら非日常をお楽しみいただきます。

今回のおすすめは、シェフの遊び心とこだわりが光る新作2品。ミルクチョコレートにアイスクリームをのせてモンブランクリームを絞ったモンブラン仕立てのミニパフェです。カシスをアクセントに加え、上品な甘さと酸味が絶妙なバランスを奏でる大人の味わいです。もう一品は、「マロンチョコポップコーン」です。北海道産のとうもろこしのポップコーンを香ばしくキャラメリゼして仕上げた塩キャラメルポップコーンに、贅沢にマロン風味のチョコレートコーティングしました。かりっとした食感の中にほのかな塩味と栗のやさしい甘さが広がります。

ホテルならではの優雅なひととき、お友達と大切な方との優雅なティータイムをお過ごしください。

平日限定・滞在時間 無制限プランも人気！

通常2時間制の「アフタヌーンティー」が、平日限定で滞在時間無制限に！時間を気にせず、ゆったり過ごすティータイムをお楽しみいただけます。

※公式サイトからの予約に限ります

※1日2卓限定



「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
通常2名様1台のスタンド利用が多い中、「ソマーハウス」では、お1人様ごとに専用のスタンドをご用意。見た目も華やかで、何よりボリュームのある贅沢な内容です。
- ② 芋・栗・かぼちゃ好き必見の“秋のご褒美”
甘く香ばしい味わいと温かみある色合いで、秋の訪れを感じるひととき。
- ③ ゆったりくつろげるソファ席
大きな窓からはみなとみらいの景色をお楽しみいただけます。



「栗のアフタヌーンティー」概要

- 期 間: 2025年10月17日(金)～11月30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 6,500円～
※スパークリングワイン(おかわり自由)付きセットもございます。

■ 内 容:

【スペシャルスイーツ】「栗のミニパフェ」

- 【1 段目】
- ・栗のショートケーキ
 - ・栗のパンナコッタ
 - ・かぼちゃのバスクチーズケーキ
 - ・マロンポップコーン
 - ・マカロンカシス

- 【2 段目】
- ・マロンショコラテリーヌ
 - ・ダイヤモンドショコラ
 - ・ショコラ(マロンノワゼット)
 - ・フルーツ(季節の柑橘)

- 【3 段目】
- ・ヴィネグレットでマリネした茸を添えたフラン
 - ・茄子と挽肉のムサカ
 - ・かぼちゃのキッシュ
 - ・海老と野菜のタルティーヌ
 - ・ハモンセラーノ 柿と栗のグラッセ添え

- 【別添え】・スコーン(マロンコーヒー&プレーン)
[ジャム(りんご、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

ペストリー シェフ

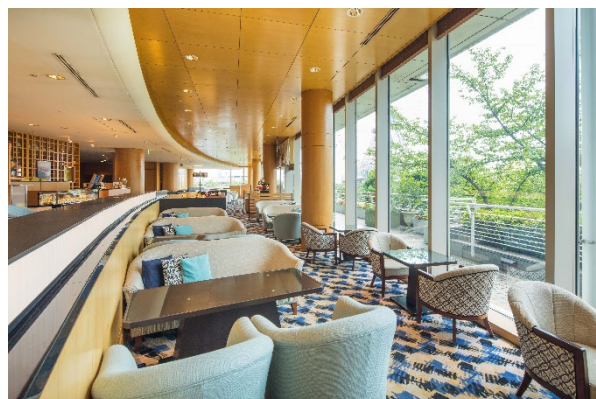
田中 麗人

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 中村・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