

みなとみらいの贅沢なひととき！
「ソマーハウス」の「クリスマスアフタヌーンティー」
お 1 人さま専用スタンドで楽しむ華やかなスイーツとセイボリーの饗宴



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、クリスマスシーズンにぴったりの「クリスマスアフタヌーンティー」を 2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 25 日(木)の期間限定でご提供いたします。

今回のアフタヌーンティーでは、クリスマスらしい遊び心を感じるスイーツや、冬にうれしい温かいセイボリーもご用意しました。思わず笑顔がこぼれる、香ばしいナッツ風味のクリームが入ったミニサイズのキュートな「トナカイエクレア」は、小さな角とつぶらな瞳が愛らしく、まるでテーブルの上にちょこんと現れたトナカイのよう。ほかにもツリーに見立てた「ホワイトチョコモンブラン」など見ても食べても楽しい、ホテルならではの“サプライズスイーツ”が揃います。セイボリーには、じっくりと煮込んだ牛肉がごろっと入った「アッシュェパルマンティエ」を。さらに、スペシャルスイーツ「いちごのトライフル」はお 1 人さまに一つずつ別添えでお楽しみいただけます。フレッシュのいちごとアイスのをせて、赤と白の華やかな色合いに心躍るクリスマス気分を盛り上げます。

みなとみらいの街並みが最も輝く季節。ホテルならではのちょっと贅沢なティータイムをお楽しみください。

「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 人さまに 1 台の贅沢な演出
「ソマーハウス」では、お 1 人さまごとに専用のスタンドをご用意する贅沢。「いちごのトライフル」などの別添えメニューもありボリュームも満点、充実したラインナップでお届けします。
- ② クリスマスならではのメニューでパーティー気分を満喫
目でも楽しめる華やかなメニューで気の合うお仲間とのパーティー気分を演出します。
- ③ ゆったりくつろげるソファ席
大きな窓からみなとみらいの景色をお楽しみいただきながら、ゆったりとお過ごしいただけます。



「クリスマスアフタヌーンティー」概要

- 期 間: 2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 25 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)付きセットもございます

■ 内 容:

【スペシャルスイーツ】「いちごのトライフル」

- 【1 段目】
- ・トナカイエクレア
 - ・ホワイトチョコモンブラン
 - ・バニラパンナコッタ
 - ・ピスタチオムース
 - ・塩キャラメルマカロン

- 【2 段目】
- ・ブッシュ・ド・ノエル
 - ・ダイヤモンドショコラ
 - ・ショコラ(シナモンバナナ)
 - ・フルーツ(アースメロン、いちご)

- 【3 段目】
- ・アッシュ パルマンティエ
 - ・カリフラワーのブルーテ
 - ・蟹のレムラードロール
 - ・チキンのガランティーヌ 季節野菜のピクルス添え

- 【別添え】 ・スコーン(ヘーゼルナッツとチョコ&プレーン)
[ジャム(いちご、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