

ローズホテル横浜

新緑のアフタヌーンティー & 新緑のスイーツbuffet 開催

ローズホテル横浜(横浜市中区山下町77番地 / 総支配人 渡部 一樹)では、2024年5・6月の期間限定で、1階「プラスリーミリーラ・フォーレ」にて、緑眩い季節に「新緑のアフタヌーンティー」「新緑のスイーツbuffet」を開催いたします。



今回は新緑の緑をテーマに「メロン×抹茶×ピスタチオ」をふんだんに使用したスイーツをご用意いたします。

アフタヌーンティーでは、旬の「静岡県産メロンのショートケーキ」や、濃厚な味わいの「宇治抹茶テリーヌ」、「ムース・ピスターシュ」をはじめ、セイボリーには「スナップエンドウのムースとホテルイカのソテー新玉葱のソース」や、「アボカドと帆立、シュリンプのグリーンサンド」などをご用意。紅茶メニューは、横浜・元町の紅茶専門店「ラ・ティエール」の茶葉を9種取り揃えております。

スイーツbuffetでは、16種のスイーツのみならず、人気のライブキッチンでは絹糸の様に繊細な「搾りたてモンブラン 抹茶」をご用意。またセイボリーには「抹茶と小豆のサンドウィッチ」や「抹茶塩のポテトフライ」、ホテル自慢のカレーには「鶏ひき肉とバジルのグリーンカレー」など、緑づくしでご用意いたします。緑に溢れたアフタヌーンティーとスイーツbuffetを心ゆくまでお楽しみください。詳細は下記の通りです。



【新緑のアフタヌーンティー】

■期間 2024年5月1日(水)~6月30日(日)

平日 10:00~19:00(L.O.) / 土日祝日 14:30~19:00(L.O.)

■場所 ローズホテル横浜 1階「プラスリーミリーラ・フォーレ」

■料金 お一人様 ¥5,500(税金・サービス料込)

ラ・ティエールの紅茶、ホテルメイド焼き菓子土産付き ¥5,700

スパークリングワイン含むワンドリンク付き ¥5,900



■メニュー

スイーツ

- ・静岡県産メロンのショートケーキ
- ・ライムゼリー&パンナコッタ
- ・ココナッツムース
- ・ムース・ピスターシュ
- ・パイナップルエクレア
- ・葡萄タルト
- ・宇治抹茶テリーヌ
- ・スコーン 2 種(宇治抹茶、プレーン) クロテッドクリーム、自家製ストロベリージャム

セイボリー

- ・スナップエンドウのムースとホテルイカのソテー新玉葱のソース
- ・アボカドと帆立、シュリンプのグリーンサンド
- ・インゲンと鴨胸肉のテリーヌ グリーンマカロン
- ・パプリカのサブレとキャビアドオーベルジーヌ そら豆

【新緑のスイーツブッフェ】

■期間 2024年5月25日(土)・26日(日)、6月1日(土)・2日(日)

14:30～16:00 [90分制]

■場所 ローズホテル横浜 1階「ブラスリーミラー・フォーレ」

■料金 大人 ¥5,500 / 子供(7～12歳) ¥3,700

幼児(4～6歳) ¥2,800 (税金サービス料込)

■メニュー

スイーツ

- ・静岡県産メロンのショートケーキ
- ・ライムゼリー&パンナコッタ
- ・ココナッツムース
- ・ムースピスターシュ
- ・パイナップルエクレア
- ・葡萄タルト
- ・宇治抹茶テリーヌ
- ・ピスタチオマカロン
- ・チョコミントレアチーズ
- ・ヨーグルトキウイムース
- ・ピスタチオタルト
- ・ピスタチオシュークリーム
- ・宇治抹茶ロールケーキ
- ・宇治抹茶大納言小豆ムース
- ・クレームブリュレピスターシュ
- ・宇治抹茶マドレーヌ

セイボリー

- ・鶏ひき肉とバジルのグリーンカレー
- ・抹茶と小豆のサンドウィッチ
- ・抹茶塩のポテトフライ
- ・ジェノベーゼのペンネ

ライブキッチン

- ・搾りたてモンブラン ～宇治抹茶～



■本件に関する問い合わせ先

龍門ホールディングス (ローズホテル横浜/重慶飯店)

マーケティング部 広報担当 高久雛子 矢野友子 斎藤きよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番地 TEL/045-681-2264(直通) FAX/045-681-8445

URL: ローズホテル横浜 www.rosehotelyokohama.com 重慶飯店 www.jukeihanten.com