

News Release

2025年12月19日(金)

旬の苺を使ったスイーツをご堪能あれ
ローズホテル横浜「苺フェア」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、2025年1月より、1階「ブ拉斯リーミリー・フォーレ」にて、苺をテーマにしたスイーツブッフェやアフタヌーンティー、パフェをご提供する「苺フェア」を開催いたします。



スイーツブッフェでは、甘酸っぱい苺を主役に、「苺のタルト」や「苺のミニパフェ」をはじめとした多彩なスイーツが並ぶ「苺づくしのスイーツブッフェ」を6日間限定でご用意いたします。目の前に広がるラインナップから、選ぶ楽しさと苺そのもののフレッシュな魅力を存分にお楽しみください。

アフタヌーンティーは、苺をふんだんに使用した可愛らしいスイーツの数々を、横浜元町紅茶専門店「ラ・ティエール」のフレーバードティーをはじめとする10種以上のドリンクとあわせてお楽しみいただけます。ショートケーキをイメージした「苺のヴェリーヌ」や、レモン風味のゼリーに苺を閉じ込めた「苺とマスカルポーネのゼリー寄せ」、苺をモチーフにした「ストロベリーマカロン」など7種の苺スイーツをご堪能ください。

また、季節ごとにテーマを変えてご用意する「ローズパフェ」は、口どけ滑らかな生チョコレートと可愛らしいローズ形のラズベリームースが目を引く一品をご提供いたします。自家製苺ジャムやチョコレートアイスクリームなどの層が生み出す一口ごとのおいしさと、酸味と甘さが残す余韻をお楽しみください。

新年はぜひ、ローズホテル横浜の苺フェアで、心ほどけるひとときをお過ごしください。

【開催店舗】

ローズホテル横浜 1階「ブ拉斯リーミリー・フォーレ」

〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番地

営業時間：日～木 7:00～21:00(L.O.20:00) / 金・土 7:00～22:00(L.O.21:00)

お問い合わせ：045-681-2916

HP：<https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/04;brasserie/>

【苺づくしのスイーツブッフェ】

甘酸っぱい苺を主役にした多彩なスイーツが並ぶ「苺づくしのスイーツブッフェ」を 6 日間限定でご用意いたします。ゲストの目の前で仕上げるシェフサービスでは「絞りたてモンブラン～苺～」をご用意。また、苺ジャムや食感のアクセントにベリーのチョコレートランチを重ねた「苺のミニパフェ」や、苺本来の味とチョコレートの甘さを楽しめる「フレッシュ苺のチョコレート掛け」など、目の前に広がる 15 種以上のラインナップから選ぶ楽しさと、苺そのもののフレッシュな魅力を存分にお楽しみください。

■期間 2026 年 1 月 17 日(土),18 日(日),24 日(土),25 日(日),31 日(土),2 月 1 日(日)の 6 日間

14:30～16:00 [90 分制]

■料金 大人 ¥6,500 / 子供(7～12 歳) ¥3,400 / 幼児(4～6 歳) ¥2,000(税金・サービス料込)

※ご予約は 2 名様より。

■HP <https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/04/plan/detail/4220/>

■メニュー

ライブキッチン 絞りたてモンブラン～苺～

スイーツ

苺とピスタチオのフレジェ

タルトフレーズ

苺のエクレア

苺のヴェリーヌ

苺とココナッツのムース

苺とマスカルポーネのゼリー寄せ

ストロベリーマカロン

苺ショートケーキ

苺とピスタチオのムース

苺のブランマンジェ

苺のミルフィーユ

苺のシフォンケーキ

クレームブリュレ

苺のミニパフェ

フレッシュ苺とチョコレート

苺のマドレーヌ

セイボリー

苺とリコッタ 生ハムのパンネクリームパスタ

MIX サンドウイッチ

苺とマシュマロ チョコレートピッツア

ポテトフライ バター醤油風味



【苺づくしのアフタヌーンティー】

1、2月は苺をふんだんに使ったアフタヌーンティー。1段目にはショートケーキをイメージした「苺のヴェリーヌ」や、ピスタチオのバタークリームを使用した「苺とピスタチオのフレジェ」、フランボワーズ風味のチョコレートクランチを散りばめた「苺とココナツのムース」、自家製カスターードと国産苺をのせた「タルトフレーズ」をご用意いたします。2段目には、レモン風味のゼリーに苺を閉じ込めた「苺とマスカルポーネのゼリー寄せ」や苺ジャムと苺クリームを重ねた「苺のエクレア」、苺をモチーフにした「ストロベリーマカロン」をお楽しみください。また3段目には「苺と生ハム クリームチーズのミニサンド」や「苺とスマートサーモンのタルティーヌ」など、苺を使用したセイボリーを4種ご用意いたします。苺に溢れる可愛らしさ満載のアフタヌーンティーをどうぞお楽しみください。

■期間 2026年1月17日(土)～2026年2月28日(土)

平日 10:00～18:00 最大4時間滞在可能

土日祝日 14:30～19:00

120分制(ドリンクL.O. 30分前)、前日17時までの要予約。

■料金 お一人様 ¥6,500～(税金・サービス料込)

■HP <https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/04/plan/detail/12217/>

■メニュー

スイーツ

- ・苺とピスタチオのフレジェ
- ・タルトフレーズ
- ・苺のエクレア
- ・苺のヴェリーヌ
- ・苺とココナツのムース
- ・苺とマスカルポーネのゼリー寄せ
- ・ストロベリーマカロン

- ・スコーン2種(プレーン、苺とホワイトチョコレート)
- ・自家製無添加ストロベリージャム、クロテッドクリーム



セイボリー

- ・苺とトマトのスープ仕立て 苺とビーツのムース
- ・苺とカマンベールのミニキッシュ
- ・苺と生ハム クリームチーズのミニサンド
- ・苺とスマートサーモンのタルティーヌ

【ローズパフェ～苺とチョコレート～】

自家製の苺ジャムに北海道産純生クリームとコーンフレーク、チョコレートカスタードを重ね、キルシュゼリーと厳選された苺、チョコレートアイスを使用した見た目も華やかなローズパフェをご用意しました。トップには口どけ滑らかな生チョコレートと、板チョコレートの上に飾られた可愛らしいローズ形のラズベリームースをぜひご堪能ください。

■期間 2026年1月1日(木)～2月28日(土)

※1月5日(月)～16日(金)は除く

日～木 10:00～21:00(L.O.20:00)、金・土 10:00～22:00(L.O.21:00)

■料金 ¥2,900(税金・サービス料込)

■HP <https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/04/plan/detail/1580/>



■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 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