

ローズホテル横浜 真夏の太陽をイメージした
「サマーフルーツのイエローアフタヌーンティー」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7月1日(月)から8月31日(土)の期間、1階「プラスリーミラー・フォーレ」にて、トロピカルなサマーフルーツを贅沢に使った「サマーフルーツのイエローアフタヌーンティー」を開催いたします。

真夏の太陽をイメージしたイエロースイーツは、完熟マンゴーとキルシュゼリーをのせた濃厚でなめらかな「完熟マンゴープリン」や、グローブ・ピンクペッパー・レモングラス・カルダモンの4種のスパイスを楽しめる「パイナップルのタルト スパイスの香り」、酸味と甘味のバランスが絶妙の「パッションフルーツとココナッツのムース」をはじめ、フワッと香るオレンジとプレーンの2種のスコーン、さらに「サーモン・アボカド ターメリックブレッドのサンド」や「イエロートマトのエルダーフラワーマリネと高座豚のパテドカンパーニュ」などシェフこだわりのセイボリーを4種ご用意いたします。

また、横浜元町 紅茶専門店「ラ・ティエール」こだわりの茶葉の味わいを楽しめるフレーバードティーを含む10種以上のドリンクとともにご堪能ください。

詳細は下記の通りです。

【サマーフルーツのイエローアフタヌーンティー】



■メニュー

スイーツ

- ・完熟マンゴープリン
- ・パイナップルのタルト スパイスの香り
- ・マンゴーのショートケーキ
- ・パッションフルーツとココナッツのムース
- ・オレンジのムース
- ・パイナップル エクレア
- ・ウイークエンドシトロン
- ・スコーン2種(オレンジ、プレーン)
クロテッドクリーム、自家製サマーstroベリージャム

セイボリー

- ・バターナッツスカッシュとシュリンプ ロックフォールのキッシュ
- ・サーモン・アボカド ターメリックブレッドのサンド
- ・チアシードプディングとキャロットとパッションのジュース
- ・イエロートマトのエルダーフラワーマリネと高座豚のパテドカンパーニュ

■期間 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

平日 10:00～18:00(L.O.) / 土日祝日 14:30～19:00(L.O.)

■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

■場所 ローズホテル横浜 1階「プラスリーミラー・フォーレ」

■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