

サンタクロースやトナカイ、ツリーなどキュートで華やかなスイーツが登場
ホリデーシーズンを彩る
「クリスマス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12月1日(日)から12月31日(火)の期間、1階「ブラスリー ミラーラ・フォーレ」にて、ホリデーシーズンにぴったりの「クリスマスアフタヌーンティー」を開催いたします。

スイーツには、苺ジャムや生クリーム、キルシュゼリー、カスタードクリームを重ねトップに苺を飾った「Xmas 苺パフェ」や、サンタクロースやトナカイをイメージしたキュートで華やかな「サンタクロースのマカロン」・「トナカイ チョコレートムース」などクリスマスにちなんだスイーツを7種ご用意いたします。また、ホリデーシーズンらしく七面鳥やロブスター、キャビアなど、贅沢な食材を使用したセイボリーが登場。最中生地を使用したキッシュ仕立ての「七面鳥 ウォルドーフ風 ミニタルト トリュフ」や、ブルーチーズの濃厚な味わいにスパークリングワインを使用したゼリーのアクセントを楽しめる「ビーツガスパチョ スパークリングゼリー ブルーチーズのパンナコッタ」、ホテルメイドのロールパンを使用したバジルが香る「ロブスターロール クラッシュアボカド 茗荷」など、味わい深い4種のセイボリーが揃います。横浜元町 紅茶専門店「ラ・ティエール」のフレイバードティーを含む10種以上のドリンクとあわせてご堪能ください。

【クリスマスアフタヌーンティー 詳細】



■提供店舗 ローズホテル横浜 1階「ブラスリー ミラーラ・フォーレ」

■メニュー

スイーツ

- ・Xmas 苺パフェ
 - ・雪の結晶 ショートケーキ
 - ・サンタの帽子 ラズベリームース
 - ・リースベル タルトフレーズ
 - ・トナカイ チョコレートムース
 - ・ピスタチオツリーバスケット
 - ・サンタクロースのマカロン
 - ・スコーン2種(バニラ、アップルレーズン)
- 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

- ・七面鳥 ウォルドーフ風 ミニタルト トリュフ
- ・ロブスターロール クラッシュアボカド 茗荷
- ・ビーツガスパチョ スパークリングゼリー ブルーチーズのパンナコッタ
- ・ビーツサーモンのオモニエール サワークリーム キャビア ライ麦

■期間 2024年12月1日(日)～2024年12月31日(火)

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

前日17時までの要予約。 ※除外日:12月21日～24日

■料金 お一人様 ¥6,500

ラ・ティエールの紅茶、ホテルメイド焼き菓子土産付き ¥6,700

スパークリングワイン含むワンドリンク付き ¥6,900

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

※価格は税金・サービス料込み。

■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