

ローズホテル横浜 春の訪れを感じる華やかなスイーツとともに

「苺と桜のスイーツbuffet」

2025年3月の土日6日間 限定開催

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3月より、1階「プラスリーミリーラ・フォーレ」にて、旬の苺と春らしい華やかな桜のスイーツが揃う「苺と桜のスイーツbuffet」を開催いたします。



お日にち限定開催のスイーツbuffetは、月ごとにテーマを変えてご提供いたします。3月のテーマは「苺と桜」。しっとりとしたスポンジとなめらかで口当たりの軽いクリームを楽しめる「苺ショートケーキ」や、アーモンド香る自家製タルトと国産苺で仕上げる「タルトフレーズ」、ピンクにきらめく「苺とホワイトチョコレートのムース」などの苺スイーツのほか、桜の花びらが舞う「桜タルト」や、桜餡が入った「桜ロールケーキ」、そして塩漬けした桜の花びらがアクセントの「桜ヴェリーヌ」など、この季節を存分に楽しめるスイーツをご用意しております。春の訪れを感じる華やかなスイーツbuffetをどうぞお楽しみください。詳細は下記の通りです。

【開催概要】

開催日時：2025年3月15日(土)・16日(日)・22日(土)・23日(日)・29日(土)・30日(日)の6日間

14:30～16:00 [90分制]

開催場所：プラスリーミリーラ・フォーレ TEL：045-681-2916

〒231-0023 横浜市中区山下町77 ローズホテル横浜 1F

※営業時間は公式ウェブサイトをご覧ください。

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 しぼりたてモンブラン ～桜～
スイーツ

- | | | |
|-------------------|------------------|--------------------|
| ・苺ショートケーキ | ・苺とマスカルポーネのヴェリーヌ | ・桜ヴェリーヌ |
| ・タルトフレーズ | ・苺のミルフィーユ | ・桜マカロン |
| ・苺シュークリーム | ・フレジェ | ・桜ロールケーキ |
| ・苺とホワイトチョコレートのムース | ・苺のブランマンジェ | セイボリー |
| ・ムースフレーズピスターシュ | ・苺のシフォンケーキ | ・シェフ特製おすすめカレー |
| ・苺とマスカルポーネのヴェリーヌ | ・クレームブリュレ | ・シェフ特製気まぐれパスタ |
| ・苺のミルフィーユ | ・苺のフィナンシェ | ・バラエティサンドウィッチ盛り合わせ |
| | ・桜タルト | ・カーリーポテトフライ |



■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