

ローズホテル横浜 桃の香りに包まれる至福のひと時
「桃づくしのアフタヌーンティー」
2025 年 7 月 1 日(火)よりご提供開始

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 7 月 1 日(火)より 1 階「ブラスリーミリーラ・フォーレ」にて、桃をテーマにした多彩なスイーツとセイボリーを取り揃え、優雅なひと時を楽しめる「桃づくしのアフタヌーンティー」を提供いたします。



1 段目には、口溶けなめらかなふわふわのスポンジに、桃のコンポートと北海道産純生クリームを重ねた「桃のショートケーキ」や、優しい味わいのブランマンジェに桃のコンポートとゼリーを合わせたグラスデザート「桃のヴェリーヌ」。バニラ風味のババロアの上に花に見立てた桃のコンポートを飾り、白ワインゼリーで閉じ込めた見ためも華やかで美しい「桃の白ワインゼリー寄せ」。そして、ピンクのマカロンでやさしい甘さの桃のゼリーと濃厚なラズベリーのガナッシュをサンドした「桃とラズベリーのマカロン」の 4 品が並びます。

2 段目では、爽やかなレモンクリームとカスタードの上に薄くスライスした桃のコンポートを重ねた「桃のタルト」、2 色のムースと花びらを模したチョコレートが愛らしい「桃とマスカルポーネのムース」、瑞々しく甘い香りの桃のジャムとアールグレイの香りのハーモニーを楽しむ「桃と紅茶のエクレア」をご堪能ください。

スコーンは定番のプレーンと、風味豊かな夏を感じるピーチ&コナッツの 2 種を、自家製サマーstroベリージャムとクロテッドクリームでお楽しみください。

セイボリーでは、クリームチーズ・ブルーチーズ・サワークリーム・はちみつを使ったクリームとビーツのマリネ、桃のコンポートをサンドした、甘みと塩味のバランスが絶妙な「桃とビーツのフィンガーサンド」や、フレッシュな桃のジュースとトマトをベースにしアクセントに黒胡椒を加えた、暑い日にもさっぱりと楽しめる「桃のガスパチョ 生ハムのアスピック バルサミコクレマ」など 4 種をご用意いたします。

ドリンクには、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含む、10 種以上のドリンクをご用意。甘く豊かな桃の香りに包まれる、みずみずしいアフタヌーンティーをどうぞお楽しみください。

【桃づくしのアフタヌーンティー 販売概要】

■期間 2025 年 7 月 1 日(火)～2025 年 8 月 31 日(日)

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:2025 年 8 月 9 日(土)～8 月 16 日(土)

■価格 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

グラスシャンパン含むワンドリンク付き ¥6,900

※価格は税金・サービス料込み。

■HP <https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/04/plan/detail/4137/>

■メニュー

スイーツ

- ・桃のショートケーキ
- ・桃のタルト
- ・桃のヴェリーヌ
- ・桃とマスカルポーネのムース
- ・桃の白ワインゼリー寄せ
- ・桃と紅茶のエクレア
- ・桃とラズベリーのマカロン

スコーン

- ・プレーン / ピーチ&ココナッツ
- (自家製サマーストロベリージャム、クロテッドクリーム)

セイボリー

- ・桃とビーツのフィンガーサンド
- ・桃のガスパチョ 生ハムのアスピック バルサミコレマ
- ・クラブケーキ シラチャーアイオリ パープル紫蘇
- ・高座豚のパテドカンパーニュ レーズンマスタード チャバタ



1 段目



2 段目



セイボリー

■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