

ローズホテル横浜 和洋のスイーツを楽しめる
「苺と抹茶のスイーツbuffet」
2025年4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4月に、1階「プラスリーミラー・フォーレ」にて、旬の苺と抹茶のマリアージュをお楽しみいただける「苺と抹茶のスイーツbuffet」を開催いたします。



2025年1月より続いてきた苺スイーツbuffetのフィナーレを飾る「苺と抹茶のスイーツbuffet」は、甘味と酸味のバランスがよい旬の苺と、香り高く奥深い味わいの宇治抹茶が主役のスイーツをご用意。しっとりとしたスポンジになめらかで口当たりの軽いクリームが合わさり、口溶けよく仕上げた人気の「苺のショートケーキ」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」、苺ソースの酸味と甘みが絶妙にマッチした「苺のブランマンジェ」などをはじめとする10種の苺スイーツと、キャラメリゼし北海道産純生クリームをのせた味わい深い宇治抹茶の風味を楽しめる「宇治抹茶クリームブリュレ」や、煮ても崩れにくく大粒で豊かな香りが特徴の大納言小豆を使用した「宇治抹茶と大納言のパウンドケーキ」など、6種の抹茶スイーツをご用意いたします。ゲストの目の前で仕上げるシェフサービスは、白餡に宇治抹茶を練りこんだ餡で用意する「しぼりたてモンブラン ～宇治抹茶～」にもご注目です。苺の甘酸っぱさと深みのある抹茶で織りなす和洋のマリアージュ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4月5日(土)・6日(日)・12日(土)・13日(日)・19日(土)・20日(日)の6日間

14:30～16:00 [90分制]

開催場所:「プラスリーミラー・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。

H P: <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 ～宇治抹茶～



スイーツ

- ・苺ショートケーキ
- ・タルトフレーズ
- ・苺シュークリーム
- ・苺とホワイトチョコレートのムース
- ・ムースフレーズピスターシュ
- ・苺とマスカルポーネのヴェリーヌ
- ・苺のミルフィーユ
- ・フレジェ
- ・苺のブランマンジェ
- ・ストロベリーマカロン
- ・宇治抹茶小豆ムース
- ・宇治抹茶ロールケーキ
- ・宇治抹茶エクレア
- ・宇治抹茶クリームブリュレ

- ・宇治抹茶と大納言のパウンドケーキ
- ・宇治抹茶フィナンシェ

セイボリー

- ・シェフ特製おすすめカレー
- ・シェフ特製気まぐれパスタ
- ・バラエティサンドウィッチ盛り合わせ
- ・フレンチフライ 抹茶フレーバー

■ 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