

## 初夏の彩り溢れる、みずみずしい贅沢な旬を楽しむ 「メロンのアフタヌーンティー」開催

2025年5月1日(木)より販売開始

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5月1日(木)より、1階「プラスリー ミリーラ・フォーレ」にて、旬のみずみずしさを楽しむ「メロンのアフタヌーンティー」を提供いたします。

宝石のように光り輝くメロンリキュールジュレとパンナコッタ、赤肉メロンを重ねた「メロン ヴェリーヌ」や、見た目が愛らしい赤肉と青肉の「メロン タルト」、カスタードクリームと北海道産純生クリーム、そして青肉メロンを挟んだ「メロン エクレア」、赤肉メロンのジュレを忍ばせた「メロンとレアチーズのムース」など全7種のメロンスイーツをご用意。またセイボリーには、さっぱりと甘酸っぱいサワーcreamのムースと、メロンとキュウリを塩麴でマリネしたガスパチョを合わせた「メロンのガスパチョ サワーcreamムース ミント 黒胡椒」や、クミンなどの中東系のスパイスを使用した甘塩っぱいマドレーヌにそら豆のフムスを合わせた「そら豆とクラブミートのマドレーヌ・サレ グリーンフムス シード 三つ葉」など、4種のセイボリーにもご注目ください。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。旬のメロンを贅沢に使用した、初夏の爽やかなアフタヌーンティーをどうぞお楽しみください。

### 【メロン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「プラスリー ミリーラ・フォーレ」

#### ■メニュー

##### スイーツ

- ・メロン ショートケーキ
  - ・メロン ムース
  - ・メロン タルト
  - ・メロン レアチーズケーキ
  - ・メロン ヴェリーヌ
  - ・メロン エクレア
  - ・スコーン 2種
  - ・メロン マカロン
- プレーン / 抹茶&ホワイトチョコ  
(自家製無添加ストロベリージャム、クロテッドクリーム付き)

##### セイボリー

- ・そら豆とクラブミートのマドレーヌ・サレ グリーンフムス シード 三つ葉
- ・トルティーヤラップ ケール アボカド アスパラガス 生ハム ドライマト
- ・メロンのガスパチョ サワーcreamムース ミント 黒胡椒
- ・メロンパンスライダー BBQ チキン チェダーチーズ スプラウト

■期間 2025年5月1日(木)～2025年6月30日(月)

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。

■料金 お一人様 ¥6,500 ※価格は税金・サービス料込み。

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/4137/>

#### ■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](mailto: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](http://www.rosehotelyokohama.com) 重慶飯店 [www.jukeihanten.com](http://www.jukeihanten.com)