

2020年3月

ホテル最上階で「ヌン活」

新横浜プリンスホテル

地上 150mの天空のアフタヌーンティー 「Strawberry & Matcha Afternoon Tea」を販売

【期間】2020年4月1日(水)～5月31日(日)

新横浜プリンスホテル(所在地:横浜市港北区新横浜3-4 総支配人:奥村 剛)では、地上約150mからの眺望が楽しめる42階最上階「トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ」で、天空のアフタヌーンティー「Strawberry & Matcha Afternoon Tea」を2020年4月1日(水)より5月31日(日)まで販売いたします。

昨今、アフタヌーンティーを楽しむ活動の「ヌン活」が女性を中心に SNS 等で人気を集めており、行き届いた接客と高級感あふれる空間で絶品スイーツと紅茶を楽しめると話題になっています。アフタヌーンティーは、宿泊せずにホテルの優雅で贅沢な非日常空間を気軽に体験することができます。

今回は、フルーツの中でも特に人気の高い「いちご」と春に旬を迎える「抹茶」のスイーツと一緒に楽しめるアフタヌーンティーをご用意いたしました。

地上約150mからの窓一面に広がる眺望とともに、華やかで甘酸っぱい香りや味わいが引き立つ「いちご」と濃厚な「抹茶」のスイーツに合わせ、メインダイニングのシェフが仕上げた料理をバリエーション豊かな紅茶やハーブティー、コーヒーとともに楽しみいただけます。



Strawberry & Matcha Afternoon Tea イメージ



トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ からの眺望

【場所】 トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ (42階)

【期間】 2020年4月1日(水)～5月31日(日)

【時間】 平日:3:00P.M.～9:00P.M.

土休日:2:00P.M.～9:00P.M.

【料金】 おとな¥3,500

【料理】

抹茶と苺のショートケーキ、わらび餅とパートドフリュイ、抹茶マフィン
 苺とマスカルポーネのムース、タピオカ入り抹茶オ・レ、苺のプチタルト
 スコーン2種(桜の香るハチミツ、イチゴジャム、クロテッドクリーム)
 ツナとコールスローのクロワッサンサンド
 スモークサーモンとプロッコリーのキッシュ
 ジャガイモの冷製スープ サクラ海老の香り
 照り焼きチキンのトルティーヤ

【飲物】 2時間半フリードリンク(全21種類)

紅茶(ロイヤルミルクティー、ダーズリン、クオリティウバ、デインブラ、アッサム)
 ノンカフェイン(カモミールハーブ、オレンジハーブ、シナモンアップルハーブ)
 フレーバーティー(アールグレイ、アップル、ピーチ&マンゴー、ミックスベリー)
 ブレンドコーヒー、カフェ・オ・レ

アイスロイヤルミルクティー、アイスティー、オリジナルティーソーダ
 アイスコーヒー、アイスカフェ・オ・レ、オレンジジュース、ウーロン茶

【お問合せ】 レストラン予約係 TEL:045-471-1115

(10:00A.M.～6:30P.M.)

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※画像は2名さま分のセットです。

※仕入の状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

新横浜プリンスホテル 事業戦略/広報担当

TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

<https://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>