

2026年5月

ホテル最上階で特別なスイーツ体験

新横浜プリンスホテル

初夏の楽しみを一皿に！

割って楽しむ仕掛けスイーツも 『メロン&マンゴー スイーツプレート』を販売

【期間】2026年5月1日(金)～7月31日(金)

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:武田昌人)では、ホテル最上階の「トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ」(42F)にて2026年5月1日(金)から7月31日(金)まで『メロン&マンゴー スイーツプレート』を販売いたします。

芳醇な香りと濃厚な甘みが特徴の初夏に人気のフルーツ、メロンとマンゴーが主役の華やかなスイーツプレートをご用意いたしました。ムースやタルト、パンナコッタなど、ジューシーなメロンとマンゴーをさまざまなスタイルのスイーツでお楽しみいただけます。

中でもシェフパティシエー押しメニューは“メロンのクリーム・ダンジュ ～メロンサプライズ～”。可愛いメロン型フォルムの餡細工をスプーンで割ると、中からふんわり軽やかなクリーム・ダンジュが現れるサプライズスイーツです。割る瞬間の高揚感と、口に入れた瞬間のほどける食感が、五感で楽しむ特別なひとときを演出します。

思わず写真や動画に収めたくなる、初夏にぴったりのスイーツプレートを地上約 150m の絶景とともにご堪能ください。

メロン&マンゴースイーツプレート 概要

【期間】2026年5月1日(金)～7月31日(金) ※2日前までのご予約制

【時間】平日 4:00P.M.～/土・休日 2:00P.M.～ ※120分制

【場所】トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ(42F)

【料金】1名さま ¥6,500 ※フリードリンク付き

【予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:045-471-1115(受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)

メロン&マンゴー スイーツプレート メニュー

メロンのクリーム・ダンジュ ～メロンサプライズ～/メロンとキウイ、マスカット・ネの花束仕立て/ライム香るメロンのパンナコッタ/トロピカルクリームブリュレ/
メロンとマスカット 緑の宝石タルト/薔薇香るマンゴームースパフェ/マンゴーローズタルト パルサミコの雫のアクセント/ピオラの花咲くマンゴープリン

フリードリンクメニュー

ダーズリン/アールグレイ/フラワーガーデン/ミルクシシクレム/ベルガモットピーチ/フレンチマスカット/ロイヤルミルクティー/コーヒー/カモミール/ルイボス/
オリジナルティーソーダ/アイスロイヤルミルクティー/アイ스티ー/アイスコーヒー/ウーロン茶/オレンジジュース/アイスはちみつ苺/アイスアサイーベリー



※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目食物アレルギー(えび、かに、くるみ、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※上記内容はリリース時点(5月1日)の情報であり変更になる場合もございます。

◎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 マーケティング/広報担当
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189