

秋の味覚“栗スイーツ”をナイトデザートbuffetで

「スイートジャーニー 栗」

開催期間 2024年10月24日(木)～11月28日(木)【木曜日限定】

予約受付 2024年9月1日(日)10時より



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)では、2024年10月24日(木)～11月28日(木)の木曜日限定で、デザートbuffet「スイートジャーニー 栗」を開催。そのご予約を2024年9月1日(日)10時より、公式ウェブサイトからのオンライン事前決済にて承ります。

栗がゴロゴロ入ったクリームをふわふわの生地で巻いた人気の「ロールケーキ」や、ほっくりとした栗の甘味と爽やかなカシスの酸味が絶妙な組み合わせの「ムースケーキ」をはじめ、“栗”をテーマにした秋のスイーツがずらりと揃います。滑らかな食感の「マロンパンナコッタ」や、クリームをしっかりと感じられる「モンブラン」は、グラススタイルでお楽しみいただけます。このほか、「ジューシーに焼き上げたローストビーフ」や、「カフェ トスカ」の名物「パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げるカルボナーラ」などのお食事メニューも一緒に。みなとみらいの夜景を眺めながら、秋のナイトデザートbuffetのひとつときを、お過ごしください。

デザートbuffet「スイートジャーニー 栗」概要

■期間: 2024年10月24日(木)～11月28日(木)の木曜日限定 **要予約**

ご予約は9月1日(日)10時よりスタート

(予約受付初日はオンライン事前決済のみ)

■時間: 17:00～/17:30～/18:00～(各120分制)

■場所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)

■料金: お1人さま ¥6,500 / (赤白ワイン・スパークリングワイン フリーフロー付き) ¥8,500

小学生 ¥4,000 / 4歳以上の未就学児 ¥2,600

■内容: ケーキ(マロンロール / マロンとカシスのムース / キャラメルポワールムース / タルトレットスイートポテト / マロンパイ / マロンタルト など約12種)、グラスデザート(モンブラン / マロンパンナコッタ / クリスピーショコラマロン など約5種)、アクションコーナー「マロンパフェ」、窯焼きピッツァ、ジューシーに焼き上げたローストビーフ、パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げるカルボナーラ ほかコーヒー、紅茶、オレンジジュースなどのフリードリンク付き



※表示料金はサービス料・税金が含まれております ※食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします ※写真はイメージです

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

レストラン予約(10:00～19:00)

Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7