

ミステリアスで心ときめくスイーツを
「ハロウィンアフタヌーンティー&スイーツブッフェ」開催
2025 年 10 月限定

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 10 月、1 階「プラスリーミリーラ・フォーレ」にて、目玉やジャック オ ランタン、棺桶などハロウィンをモチーフにしたスイーツを楽しめるアフタヌーンティーとスイーツブッフェを開催いたします。



アフタヌーンティーのティースタンド 1 段目には、真っ赤に輝く「ムースフランボワーズ ～あなたの心臓と血が欲しい～」やエディブルフラワーが華やかな「カシスマカロン ～血が入った僕だけのマカロン～」、青く光る白ワインゼリーが目を引く「ヴェリーヌ ～新鮮な血液と目玉のカクテル～」と、唇から牙がのぞく「吸血鬼ショコラ」をご用意いたします。2 段目では、紫芋のクリームを絞った怪しげな見た目の「紫芋のブレインタルト」と、渋皮栗の食感を楽しめる「栗とカシスのモンブラン ～骸骨の棺桶～」、そして北海道産カボチャのペーストとクリームチーズを合わせて焼き上げた「かぼちゃのチーズケーキ ～ジャック オ ランタン～」をお楽しみください。3 段目には、セイボリーをご用意。夏のキノコ ジロール茸を使用した紅茶の香りを楽しめる「パンプキン ジロール茸 くるみ パートフィロ アールグレイ」や、ハイビスカスティー・ローズヒップ・シードルビネガーで作る真っ赤なゼリーが目を引く「パンプキン ムース オマールコンソメ ハイビスカスティーのジュレトラウトキャビア」など全 4 種にもご注目です。またドリンクは、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 種以上のドリンクとともにティータイムをお過ごしください。

お日にち限定のスイーツブッフェでは、お客様の目の前で仕上げるシェフキッチンにて「紫芋の絞りたてモンブラン」をご用意。また、生クリームと自家製カスタードを挟んだ目玉が可愛い「ブラックシュークリーム」や濃厚なカボチャの「スイートポテト」、「ラ・フランスのムース」など、秋の味覚をふんだんに使用した全 15 種以上のスイーツをご提供いたします。スイーツのほか、ハロウィンらしく赤と黒で仕上げる 4 種のフードにもご注目ください。

ハロウィンの世界観に浸る、ミステリアスで優雅な 10 月限定のアフタヌーンティーとスイーツブッフェをどうぞお楽しみください。

【ハロウィンアフタヌーンティー 概要】

■期間 2025 年 10 月 1 日(水)～2025 年 10 月 31 日(金) ※前日 17 時までの要予約。

平日 10:00～18:00 最大 4 時間滞在可能(ドリンク L.O. 30 分前)

土日祝日 14:30～19:00 120 分制(ドリンク L.O. 30 分前)

■価格 お一人様 ¥6,500(税金・サービス料込)

■HP <https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/04/plan/detail/4137/>

■メニュー

スイーツ

- ・紫芋のブレインタルト
- ・栗とカシスのモンブラン ～骸骨の棺桶～
- ・かぼちゃのチーズケーキ ～ジャック オランタン～
- ・ムースフランボワーズ ～あなたの心臓と血が欲しい～
- ・カシスマカロン ～血が入った僕だけのマカロン～
- ・ヴェリーヌ ～新鮮な血液と目玉のカクテル～
- ・吸血鬼ショコラ

スコーン

- ・プレーン / パンプキン・シード
- (自家製無添加ストロベリージャム、クロテッドクリーム)

セイボリー

- ・パンプキン ジロール茸 くるみ パートフィロ アールグレイ
- ・パンプキンムース オマールコンソメ ハイビスカスティーのジュレ トラウトキャビア
- ・雲丹クリーム ファーブルトン
- ・竹炭バンズ BBQ プルドポーク フライドアップル コールスローベーツ

【ハロウィンスイーツブッフェ 概要】

■期間 2025 年 10 月 11 日(土)・12 日(日)・18 日(土)・19 日(日)・25 日(土)・26 日(日)

14:30～16:00 90 分制

■価格 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) ※2 名様より。

■HP <https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/04/plan/detail/4220/>

■メニュー

スイーツ

- ・絞りたてモンブラン ～紫芋～
- ・紫芋のブレインタルト
- ・栗とカシスのモンブラン ～骸骨の棺桶～
- ・かぼちゃのチーズケーキ ～ジャック オランタン～
- ・ムースフランボワーズ ～あなたの心臓と血が欲しい～
- ・カシスマカロン ～血が入った僕だけのマカロン～
- ・ヴェリーヌ ～新鮮な血液と目玉のカクテル～
- ・吸血鬼ショコラ
- ・ティラミス
- ・オペラ
- ・スイートポテト
- ・りんごゼリー
- ・かぼちゃプリン
- ・ラフランスのムース
- ・巨峰のタルト
- ・ガトーショコラ
- ・竹炭 ブラックシュークリーム
- ・フィナンシェ いちじく ショコラ
- ・フィナンシェ ピスタチオ チェリー

セイボリー

- ・蛸のグリル ブラックパスタ ガーリックマトソース
- ・ブラッディハロウィーンピザ
- ・フライド HOT タコス 竹炭チリパウダー 辛ハラペーニョのサルサ
- ・ブラックカレー

■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