



Afternoon Tea Set

アフタヌーンティーセット

with “みずき 愛プロデュース” 横浜ベイシェラトン オリジナルシュガーレース（お一人様おひとつ）

料金 お一人様 ¥6,200 <12:00～ ご利用 2時間30分制>



チョコレートショートケーキや人気のモンブラン、苺とベリーをふんだんに使用したスイーツとホテルならではの多彩なセイボリーをご用意しました。老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の紅茶やコーヒーなど、合計25種よりお選びいただけ、自由に飲み替えが可能です。レースのように繊細なデザインのお砂糖「シュガーレース®PAT」を浮かべて優雅なティータイムをお過ごしください。



「シュガーレース®PAT」

シュガークラフトアーティスト元宝塚歌劇団花組みずき愛が、イギリス伝統のシュガークラフトの技術を生かしオリジナルに開発した商標登録、特許取得の世界初のお砂糖です。

<ご使用方法>

「シュガーレース®PAT」はお砂糖としてご使用いただけます。お飲み物に浮かべる際は、ミルクや甘味を先に入れ、優しく水平に置いてください。4～5分かけてゆっくりと溶けていく様子もお楽しみいただけます。

Profile

シュガークラフトアーティスト 元宝塚歌劇団花組 みずき 愛



東京生まれ。代々着物デザインと呉服販売を営む家で育つ。宝塚歌劇団で10年活躍後、10年間渡英、本場イギリスで活動、数々の国際的なコンペティションでの受賞を重ね日本でサロンスタイルの教室を中心に世界的に活躍するシュガークラフトアーティスト。2015年フォーラムフロリスタカラヅカを開業、オリジナル商品シュガーレース®PATを宝塚大劇場より販売を開始。英国文化のアフタヌーンティー、紅茶とお砂糖の歴史のセミナーを開講。アフタヌーンティープロデューサーとして活躍中。英国国際コンペティションGoldその他多数受賞歴。英国Squires Kitchen コンペティション審査員をはじめ国内、海外レセプション特別講師(UK,NZ,HK)を務める。著書に「Ministure Flowers in Sugar」Dutton publish, 「Fumi Style Sugar Art Cakes」DAB出版がある。2022年3月アフタヌーンティー専門店フォーラムフロリスタカラヅカサロン・ド・馬車道をオープン。

※記載の表示料金には、サービス料（16%）、税金が含まれております。 ※写真はイメージです。
*All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax. *Images are for illustration purposes.

Cake set

10:00~

ケーキセット ¥3,000
ケーキ単品 ¥1,400

コーヒーまたは紅茶（ロンネフェルトティー）付
With Coffee or Ronnefeldt Tea

Chef's Recommendations



チュアオ〜ショコラ〜
Milk Chocolate "Chua Cake"

希少価値の高いベネズエラ産チュアオカカオから作られた2種のショコラをブレンドし、ガナッシュとムースの2層に仕立てました。濃厚な風味ながら食べやすいチョコレートケーキです。

※アルコールを使用しています。



モンブラン
Mont blanc

洋栗のクリームにカシスの酸味をアクセントとして組み合わせました。バニラのクリームで覆って仕上げた進化系のモンブランです。

※アルコールを使用しています。



苺のショートケーキ
Strawberry Short Cake

はちみつ入りのしっとりとしたスポンジに北海道生クリームと苺を2層に重ね、生地・クリーム・苺のパランスがをしっかりと味わえるショートケーキに仕立てました。



苺のタルト
Fraises tart

旬の苺をふんだんに使用し、しっとり焼き上げたアーモンドクリームの上に少し酸味のあるルバーブのコンフィチュールを塗った定番でありながら奥行きを感じられるタルト。



フロマージュクリュ
Fromage Cru

3種のベリーをコンポートにして包み込みました。フルーティーでかつ、クリーミーなレアチーズケーキです。



マロンのヴェリーヌ
Chestnut Verrine

ほうじ茶のクリームに和栗のクリームを絞り、グラス仕立てにした滑らかな和風モンブランです。



フリーズピスタチオ
Fraise Pistachio

ピスタチオと苺を2層のムースに仕立てました。マイルドで優しい味わいの中に苺のジュレの酸味がアクセントで楽しめる一品です。



銀座「マキシム・ド・パリ」にてパティシエとしてのキャリアをスタート。2000年、パリに誕生した「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の創業時よりスーシェフとして携る。素材本来の持ち味を丁寧に引き出しながら、異なる食感のパートを組み合わせ、凝縮感のある味わいのケーキを追求。
華美な装飾を控えたシンプルでスタイリッシュなデザインが特徴で、多くのお客さまから高い評価を得ている。
2025年8月より、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ペストリーシェフに着任。国際的な感性と経験を活かし、横浜の地にふさわしい唯一無二のスイーツを皆さまにお届けします。

ペストリーシェフ さとう ひろかず
佐藤 浩一

※記載の表示料金には、サービス料（16%）、税金が含まれております。 ※写真はイメージです。
*All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax. *Images are for illustration purposes.