

 横浜桜木町ワシントンホテル

ランチコース ～ SAKURA ～

2022年3月22日(火)～2022年4月28日(木)

横浜桜木町ワシントンホテル内5階の DINING&BAR「BAYSIDE」(所在地：神奈川県横浜市横浜桜木町ワシントンホテル 総支配人：原田 敏昌)では、2022年3月22日(火)から4月28日(木)までの期間限定で、ランチコース～ SAKURA ～を販売いたします。



横浜桜木町ワシントンホテル5階 DINING & BAR「BAYSIDE」の春限定 “ランチコース～ SAKURA～” は、桜をテーマにしたランチコースです。

上品なピンク色で心地よい繊細な泡立ちと果実の香りが楽しめる、春にぴったりのロゼスパークリングワイン(フランス)で乾杯したら、コースがスタート。

薄紅色の花びらを浮かべた桜香る豆乳スープ、桜海老を散らした彩り豊かなサラダ仕立ての前菜、メインの魚料理は真鯛のカフェ・ド・パリ、肉料理はフォアグラとサーロインのロッシェニ仕立て、と春の訪れを感じながら目で楽しみ食べて味わう季節感に溢れたお料理の数々で構成されています。

おすすめは、抹茶のムースに桜アイスとベリーソルベ、メレンゲクッキーを添えた数種類のスイーツが楽しめる春らしいデザートプレート。

桜の花びらを可憐に散りばめたクリーミーなアイスクリームは桜がふんわりと香り、抹茶のムースの上品でほのかな苦みとベストマッチ。苺やベリーのソルベをプラスし、さっぱりと最後まで美味しく召し上がっていただける華やかなデザートです。

今年の春は、見て楽しく食べて美味しいベイサイドのランチコース～ SAKURA ～をご堪能ください。

【ランチコース ～ SAKURA ～】

- 期間：2022年3月22日（火）～4月28日（木）11：00～14：30（ラストオーダー13：00）
- 料金：お1人様4,800円（消費税込み）

<料金に含まれるもの>スパークリングワイン、ランチコース ～ SAKURA ～、消費税

《ランチコース ～ SAKURA ～ メニュー 》

ロゼスパークリングワイン（フランス）

※ノンアルコールドリンクに変更可

アミューズ

彩り野菜と桜海老のサラダ仕立て

桜香る豆乳スープ

真鯛のカフェ・ド・パリ

ソース・ヴァン・ブラン

フォアグラとサーロインのロッシェニ仕立て

パン

抹茶のムース&桜アイスとベリーソルベのデザートプレート

コーヒー・紅茶などカフェフリー

※画像はイメージです。

ご予約問い合わせ先：レストラン予約 045（683）3166（10：30～16：30）

【詳細】

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/57620c962c92558.html>

横浜桜木町ワシントンホテル

〒231-0062 横浜市中区桜木町 1-101-1 TEL 045-683-3111 FAX 045-683-3112

本件に関するお問い合わせ先

横浜桜木町ワシントンホテル

企画 広井 順子

TEL：045-683-3166 FAX：045-683-3112

mail：kikaku2@yokohama-wh.com

※料理画像をご用意しております。上記までご連絡ください。

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/>