

新宿ワシントンホテル MANHATTAN TABLE・BARON

2つのレストランがお届けする秋グルメのご紹介
— 秋を彩る旬な仲間たち —

新宿ワシントンホテル（所在地：東京都新宿区、総支配人：和田 修治）の2つのレストラン（本館25階 GRILL & DINING MANHATTAN TABLE、本館3階 Café & Bar BARON）では2022年10月1日（土）より順次秋の季節にぴったりな新メニューを販売いたします。



牛ひき肉のキーマカレー 単品価格 ¥880（税込）



秋の味覚サラダ：前方 Sサイズ¥440（税込）～



お化けの城とかぼちゃ畑 ¥1,996（税込）

Café & Bar BARON では2022年10月1日（土）より、彩り豊かな野菜を添えた牛ひき肉のキーマカレーが新登場。牛ひき肉がカレーの旨みと合わさり、より一層コクのある味わいとなっています。秋の味覚サラダは、秋の代表的な食べ物であるかぼちゃをメインに、サクサクとした食感の舞茸チップスや香ばしいクルミも添えて、味わい深いサラダに仕上げました。また、秋のデザートとして、リッチな味わいの「モンブランパフェ」、「自家製ティラミス」とイタリアの伝統的なデザート「アフガート」を販売中。目で楽しみながら味わうことのできる逸品となっています。

GRILL & DINING MANHATTAN TABLE では2022年10月6日（木）よりハロウィンデザートプレート「お化けの城とかぼちゃ畑」を販売いたします。月に見立てたかぼちゃのジャムと、レアチーズケーキ、かぼちゃアイスなどがのったキュートなデザートプレートです。コース料理をご注文のお客様は、追加¥600にてこちらのデザートへグレードアップしていただけます。ご提供は2022年10月31日（月）までです。

新宿ワシントンホテルで食欲の秋を堪能してみたいはいかがでしょうか。皆様のご来館を心よりお待ちしております。

<p>本館 25 階 GRILL & DINING MANHATTAN TABLE ディナー営業時間：17:00～22:30 （コース L.O.21:00、アラカルト L.O.21:30、 ドリンク L.O.22:00）</p>	<p>本館 3 階 Café & Bar BARON 営業時間：カフェ営業 10:00～19:00 （フード提供 11:30～14:30、ドリンク提供 10:00～18:30） ※モンブランパフェは 13:00～17:30 まで提供</p>
---	---

【新宿ワシントンホテル 本館】

アクセス：新宿駅各線より徒歩約 8 分、都営大江戸線都庁前駅より徒歩約 5 分

TEL：03-3343-3111（代表） URL：<https://www.shinjyuku-wh.com/>

本件に関するお問い合わせ先

〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9

WHG事業部 WHG新宿 販売予約課 企画担当 / 本田・丸山

TEL：03-3344-6121 FAX：03-3342-2575 MAIL：kikaku2@shinjyuku-wh.com