

横浜桜木町ワシントンホテル BAYSIDE



霧笛楼「横濱煉瓦」コラボデザートを楽しむ シヨコラデュボヌール ランチコース～Chocolat du Bonheur～

横浜桜木町ワシントンホテル（所在地：神奈川県横浜市中区桜木町 1-101-1 総支配人：原田 敏昌）5階の DINING&BAR「BAYSIDE」では、2023年1月10日（火）から2月28日（火）まで、霧笛楼「横濱煉瓦」コラボデザートを楽しむランチコース～Chocolat du Bonheur～を5,500円で販売いたします。



ランチコース～ Chocolat du Bonheur（シヨコラ・デュ・ボヌール）～は、オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザートの全5品。オードブルの鰯のカルパッチョは、柚子胡椒が香るオリーブオイルで爽やかに、真鯛の生ハム包みカプレーゼ仕立ては、濃厚なアンチョビクリームとバジルソースでご堪能ください。国産牛サーロインのソテーは、完熟したカシスやスパイスが香るシェフセレクトの赤ワインを使用したソース・ヴァン・ルージュを合わせました。

そしてコースの最後を飾る「横濱煉瓦」の豪華なデザート。テーマにもある Chocolat du Bonheur（シヨコラ・デュ・ボヌール）とは、フランス語で「幸せのチョコレート」の意味をもち、その名に相応しい大人のデザートになっております。横浜元町の歴史あるパティスリー霧笛楼の新感覚のフォンダンシヨコラ「横濱煉瓦」、バニラビーンズが上品に香る滑らかな口溶けのグランデバニラアイス、3種のベリーに、さっぱりした味わいのヨーグルトのクレーム・ダンジュで仕上げた豪華なデザートプレートは、お好みで Mozart（モーツァルト）のチョコレートリキュールをかけてお楽しみいただけます。

お誕生日や記念日、大切な方とのバレンタインランチに、是非ご利用ください。



<横濱煉瓦とは>

1981年、横浜元町に創業したパティスリー霧笛楼が作る新感覚のフォンダンショコラ。焼き立てのチョコレートケーキに溶かしたチョコレートと胡桃ソースをたっぷり染み込ませ、表面に口溶けの良いチョコレートを重ねた濃厚で重厚な味わい。横浜で作られていた西洋レンガに見立てたロングセラーの横浜土産です。



« ランチコース ～ Chocolat du Bonheur ～ »

- 実施期間 2023年1月10日(火)～2月28日(火)
- ランチ営業時間 11:00～14:30 (L.O.13:00)
- 価格 おひとり様 5,500円(税込み)
- メニュー
スパークリングワイン ※ノンアルコールもお選びいただけます
鰯のカルパッチョ
さつまいものポタージュ
真鯛の生ハム包み カプレーゼ仕立て
国産牛サーロインのソテーソース・ヴァン・ルージュ
パン
横浜元町 霧笛楼「横濱煉瓦」のデザートプレート
チョコレートリキュールを添えて
コーヒー・紅茶・フレーバーティーなど、フリードリンク

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/406388135df3088.html>

■横浜桜木町ワシントンホテルは、Y-SDGs 認証制度の上位認証「Superior」に認定されています。

横浜市SDGs認証制度



Y-SDGs 認証制度とは、横浜市がSDGs達成に向けて活動している企業等を「環境」、「社会」、「ガバナンス」、「地域」の4分野30項目で評価し、取組状況が優れている企業に対して認証を与える制度です。横浜桜木町ワシントンホテルは「地元横浜企業コラボプラン」を通じた地域経済の活性化と発展を支援していることなどから、高いレベルで取組を進めている事業者のみに与えられる上位認証「Superior」に認定されました。

本件に関するお問い合わせ先

〒231-0067 神奈川県横浜市中区桜木町1-101-1

横浜桜木町ワシントンホテル

料飲企画 広井 順子

TEL 045-683-3111 / FAX 045-683-3112

Mail kikaku2@yokohama-wh.com