

横浜桜木町ワシントンホテル BAYSIDE



味覚で春の訪れを感じる

ランチコース ～SAKURA～

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3月1日（水）から4月28日（金）まで、ランチコース ～SAKURA～を5,500円で販売いたします。



ランチコース～ SAKURA ～は、春をテーマに優しい色合いの料理で構成された全5品。ミモザサラダ、桜の花びら模様が可愛いポタージュ、旬の浅利を添えた鱈のオープン焼きなど、シェフのこだわりが詰まった春の訪れを感じられるお料理をみなとみらいの景色とともにお楽しみください。平日限定・4名様以上でご利用の場合、室料無料で個室（要問合せ）をご用意いたします。卒業・入学祝、懇親会に是非ご利用ください。

「ランチコース ～ SAKURA ～」

- 実施期間 2023年3月1日（水）～4月28日（金）
- 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
 - 【アペリティフ】 キール・アンペリアル（ノンアルコールに変更可）
 - 【アミューズ】 シェフからのプレゼント
 - 【オードブル】 オードブル盛り合わせ
 - 【スープ】 グリーンピースのポタージュ
 - 【ポアソン】 鱈のオープン焼き ブルギニオンバターソース
 - 【アントレ】 国産牛サーロインステーキ マデラソース
パン
 - 【デザート】 デザートプレート～ SAKURA ～
フランボワーズケーキとプチガトー
桜とバニラのアイスとともに
 - 【カフェ】 コーヒー・紅茶など、フリードリンク

【ドリンク・料理詳細】



<アペリティブ>

食前酒は、透き通るピンクカラーの「キール・アンペリアル」
甘酸っぱいフランボワーズ酸味とほのかな甘みが食欲をそそります



<オードブル>

ミモザサラダ、トマトとしらすのブルスケッタ、モッツアレラチーズの
はちみつ漬けで、春の花「ミモザ」や春の柔らかな日差しや木漏れ日を
表現しました



<スープ>

木々の芽吹きをイメージしたグリーンピースのポタージュに桜の花びら
を浮かべ、可愛らしく仕上げています



<ポアソン>

春を告げる魚「鱈」をオープンで香ばしく焼き上げ、緑鮮やかなパセリ
とニンニクの香りが楽しめるブルギニヨンバターソースを合わせました
シャルドネ種のハウスワイン白とのマリージュをお楽しみください



<アントレ>

国産牛サーロインステーキに旨みを最大限に引き出してくれる芳醇な
風味と濃厚なコクと甘みが特長のマデラソースを合わせた一品です



<デザート>

デザートプレート～SAKURA～は、フランボワーズの香りと甘酸っぱさ
が楽しめるケーキに、桜の花びらを可憐に散りばめた桜アイスとバニラ
アイス、エディブルフラワーで、花々が咲き誇る様子を表現しました

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/2363e1ef8431246.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