

横浜桜木町ワシントンホテル BAYSIDE



横浜ご当地コーナーが登場！

こだわりの朝食ビュッフェがリニューアル

みなとみらいエリアにある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4月1日(土)より、朝食ビュッフェをリニューアルいたします。



和洋中あわせて40種以上のメニューをお好きなだけ召し上がっていただく朝食ビュッフェに、横浜ご当地コーナーが登場。横浜発祥のナポリタンやサンマーメンのほか、焼売、油淋鶏、胡麻団子などの中華料理もお楽しみいただけます。メインのローストポークは、天日塩やガーリック、ローズマリー、オリーブオイルなどをすり込んだ豚肉を強火で火入れして肉汁を閉じ込め、低温で2時間じっくり火を通したシェフこだわりの逸品。仕上げに表面を軽く炙り、香ばしさをプラスしたジューシーな味わいで、当店イチオシの人気メニューです。

和食コーナーには、美しい光沢と粘り、ほのかな甘みと旨みが特徴のあきたこまちの御飯と相性の良い和総菜を厳選。程よく脂がのった鰯の干物、なめらかな弾力とほのかな甘みが特長の小田原かまぼこ、揚げ出し豆腐、ひじき煮など、御飯がすすむ和総菜を取り揃えました。

ブレッドバーには、発酵バターを使用したクロワッサン、もちもち食感のチャバタ、デニッシュなどをご用意、店内のトースターで温めると香りが引き立ち、さらに美味しくお召し上がりいただけます。また、組み合わせが楽しいシェフ考案の「ハイブリッドメニュー」も、是非お試しください。

« こだわりの朝食ビュッフェ »

- 開始日 2023年4月1日(水)～
- 営業時間 6:30～9:30(最終入店 9:00)
- 価格 おひとり様 1,980円(税込み)
- メニュー例
 - 【ご当地コーナー】
横浜発祥のナポリタン、たっぷり野菜あんかけサンマーメン
中華料理 油淋鶏、焼売、胡麻団子など
 - 【洋食コーナー】
ローストポーク、とろとろスクランブルエッグ、冷菜など
 - 【和食コーナー】
鰯の干物、小田原かまぼこ、和総菜など
 - 【デザートコーナー】
プチケーキ各種、フルーツ各種、ヨーグルトなど
 - 【ドリンクコーナー】
コーヒー、紅茶、フレーバーティー、ソフトドリンク、
フルーツビネガーなど

【料理詳細】



<ローストポーク>

シェフこだわりのスパイスで下味をつけ、じっくり火を通した
ジューシーなローストポーク
肉の旨みと甘みを感じられるひと品です



<和総菜>

程よい脂のりで身離れがよい鰯の干物、揚げ出し豆腐やひじき煮と、
御飯がすすむ和総菜の数々



<ブレッドバー>

発酵バターを使用した人気のクロワッサン、デニッシュから食パンまで
お好きなものをお好きなだけ

【ハイブリッドメニュー例】



<ローストポークサンド>

シェフ自慢のローストポークとサラダコーナーの野菜をたっぷりサンド
食べ過ぎ注意のメニューです



<ローストポーク丼>

お肉増し増しのボリューム満点丼めし
胃袋に自信のある方にオススメです



<だし茶漬け>

お好みで鰹や梅干しをトッピング
温かくほっこり優しい味で、身体にじんわり染みわたります



<スクランブルナポリタン>

ご当地メニューのナポリタンにスクランブルエッグを乗せるだけ♪
まるやかな味わいで、人気 No.1 ハイブリッドメニュー

※画像はイメージです。また仕入れ状況により予告なくメニューが変更いたします。予めご了承ください。

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/breakfast/9664082f970fe4c/>

■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