

横浜桜木町ワシントンホテル

# お肉好きに捧げるディナービュッフェ ～ Meat Lovers ～



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8月12日（土）から8月15日（火）まで実施する「お肉好きに捧げるディナービュッフェ～ Meat Lovers～」を6,500円で販売いたします。



「ディナービュッフェ～ Meat Lovers～」は、サーロインステーキやローストビーフをはじめ、神奈川県のブランド豚「相模豚」のロースト、スペアリブにタンドリーチキンなど、お肉好きには堪らないお肉料理が並ぶフリードリンク付きのビュッフェです。通常のビュッフェは、時間制限がありますが、今回の企画は、時間を気にすることなくゆっくりお肉を堪能することができます。また、「縁日コーナー」では、焼きそば、たこ焼き、焼きとうもろこしのほか、チョコバナナ、ラムネなど、お子様も喜ぶメニューを多数ご用意しております。

ドリンクバーにはビールやワイン、カクテルのほか、スコッチウイスキー、ジャパニーズウイスキー、バーボンなどを炭酸飲料で割った5種類のハイボールもご用意し、飲み比べもお楽しみいただけます。爽快な炭酸の刺激で暑い夏にピッタリのハイボール、お気に入りを探してみてくださいはいかがでしょうか。

みなとみらいの夜景を眺めながら、ご家族やご友人と時間を気にせずゆっくりとディナービュッフェをお楽しみください。

« デイナービュッフェ ～ Meat Lovers ～ »

- 実施期間 2023年8月12日(土)～8月15日(火)
- 営業時間 17:30～21:00 (ドリンクL.O.20:30)
- 価格 おひとり様 6,500円 (税・サービス料込み)
- メニュー例  
サーロインステーキ      ローストビーフ  
相模豚のロースト      スペアリブ  
タンドリーチキン      鶏のチーズ焼き  
ソーセージ各種      串焼き  
カプレーゼ      カラマリフリット  
パストラミ&生ハムの盛り合わせ  
ベーコンとほうれん草のキッシュほか  
〈縁日コーナー〉  
たこ焼き、唐揚げ、ミニアメリカンドッグ、ラムネほか



ご予約問い合わせ先：レストラン予約 045 (683) 3166 (10:30～17:00)

【詳細】

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/5164b39fc654272.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・佐藤 汐見

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

Mail [kikaku2@yokohama-wh.com](mailto:kikaku2@yokohama-wh.com)