

横浜桜木町ワシントンホテル

個室でお子さまの成長を祝う ～ 七五三 御祝プラン ～



横浜桜木町ワシントンホテル内5階の DINING&BAR「BAYSIDE」(所在地:神奈川県横浜市 横浜桜木町ワシントンホテル 総支配人:原田 敏昌)では、「七五三御祝プラン」のご予約を承っております。

「七五三」は、お子さまの健やかな成長を感謝し、さらなる成長を祈願、お祝いする日本の伝統行事で、七五三詣後にはご家族皆さんで会食をされる方も多いのではないのでしょうか。

横浜桜木町ワシントンホテルは、JR 桜木町駅前、みなとみらいエリアの入口に位置し、「関東のお伊勢さま」と親しまれている「横浜総鎮守 伊勢山皇大神宮」からホテルまで車で約5分、徒歩で約10分と程近い立地です。DINING & BAR「BAYSIDE」の七五三御祝プランは、毎年多くのご家族にご利用いただいております。今年もご家族でゆっくりと安心してご会食を楽しんでいただける個室(大人4名～)のプランをご用意いたしました。



七五三御祝プランのお食事は、お祝いに相応しい華やかな特別メニュー。先付、祝前菜、煮物、魚料理、肉料理、握り寿司、デザートと和洋折衷のコース料理をご用意いたします。また、主役のお子さまに提供するデザートには、ご希望のお祝いメッセージ(20字程度)をお入れいたします。観覧車や横浜エアキャビンなど横浜みなとみらいの美しい景色が一望できる当レストランでお子さまの健やかな成長をご家族の皆さまでお祝いください。

【七五三御祝プラン】

- 期間：10月1日（日）～12月10日（日）11：00～21：00の間 2時間
- 料金：<七五三御祝コース> お一人さま 8,000円税込み
<七五三お子さまコース> お一人さま 3,300円税込み
<七五三お子さまプレート> お一人さま 1,650円税込み

料金に含まれるもの 個室料、料理、消費税、サービス料

■主役のお子さま特典：

七五三お子さまコース、または七五三お子さまプレートのデザートにメッセージをお入れします

《 七五三御祝コースメニュー 》

- 【先付】 真鯛の昆布締め 糸造り
- 【祝前菜】 祝前菜盛り合わせ
- 【煮物】 秋野菜の炊き合わせ
- 【魚料理】 黒瀬鰯のつけ焼き 柚子胡椒の香り
- 【肉料理】 サーロインステーキ マデラソース
- 【御食事】 握り寿司 三貫 赤出汁
- 【甘味】 水菓子
- 【御飲物】 コーヒーまたは紅茶

《 七五三お子さまコースメニュー 》

鮪のカルパッチョ サラダ仕立て
白身魚のポワレと海老フライ タルタルソース
ハンバーググリル デミグラスソース
手まり寿司
本日のデザートとアイスクリーム
ソフトドリンク

《 七五三お子さまプレートメニュー 》

ポタージュスープ
サラダ
ミニハンバーグ
海老フライ
鶏の唐揚げ&フライドポテト
オムライス
プチケーキとアイスクリーム
ソフトドリンク



色とりどりの手まり寿司が御祝に華を添えます



ご希望のメッセージを承ります（20字程度）

※写真はイメージです。

※メニューの詳細はホームページをご覧ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、あらかじめご相談ください。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

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

【詳細】

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/5164edc7892c6d0.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



通常料金こども（3歳～小学生）通常料金こども（3歳～小学生）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 佐藤 汐見 / 広井 順子

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

Mail kikaku2@yokohama-wh.com