

横浜桜木町ワシントンホテル DINING & BAR BAYSIDE

朝食ビュッフェの横浜ご当地コーナー



リクエストにお応えして中華粥・豆腐脳が新登場！

横浜桜木町ワシントンホテル(神奈川県横浜市、総支配人:原田敏昌) 5階のDINING&BAR「BAYSIDE」(ダイニング&バー ベイサイド)では、2024年3月20日(水)より、中華粥・豆腐脳を新メニューとして朝食ビュッフェにてご提供いたします。



中華粥



豆腐脳

当ホテルでは、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ける朝食ビュッフェをご提供しております。中でも特に人気の横浜ご当地コーナーでは、横浜発祥のナポリタンのほか、横浜名物の焼売や油淋鶏などの中華料理もお楽しみいただけます。以前から多くいただいていた「お粥や豆腐料理も食べたい！」というお客様からのリクエストにお応えして、この度中華粥と豆腐脳を新メニューとして提供することとなりました。

中華粥は鶏がらスープで炊いたお粥に、ザーサイや蒸し鶏など6種類のトッピングをお好みで加えていただけます。豆腐脳は、柔らかい豆腐に醤油味の野菜餡をかけていただく中国内陸部の伝統的な朝食メニューです。豆腐ととろみのあるスープが相性抜群です。

このほか、サラダバーやローストビーフなど、1日のはじまりの栄養補給にピッタリなこだわりの朝食をビュッフェ形式にてご用意しております。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。

横浜ベイエリアの景色を眺めながら、一日のスタートにふさわしいバラエティに富んだ朝食ビュッフェをお楽しみください。



【ハイブリットメニュー例】



＜ナポリタン×スクランブルエッグ＞



＜ローストビーフ×食パン×サラダ＞



＜だし茶漬け×焼魚、梅干しなど＞

≪ こだわりの朝食ビュッフェ ≫

- **場所** 横浜桜木町ワシントンホテル 5階 ダイニング&バー ベイサイド
- **所在地** 神奈川県横浜市中区桜木町 1-101-1 JR 桜木町駅より徒歩約 1分
- **席数** 173席
- **朝食営業時間** 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】
中華粥、豆腐脳、横浜発祥のナポリタン、中華料理 油淋鶏、焼売、杏仁豆腐など
 - 【洋食コーナー】
ローストビーフ、とろとろスクランブルエッグ、冷菜など
 - 【和食コーナー】
焼魚、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
- **問合わせ先** レストラン予約 045-683-3166 (10:30～16:30)
- **詳細** <https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/breakfast/9664082f970fe4c/>



※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。

※ご宿泊以外のお客様もご利用いただけます。

■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。



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

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

kikaku2@yokohama-wh.com