

東京ベイ有明ワシントンホテル ジョージタウン

## 桜満載の【春のスペシャル朝食ビュッフェ】4月1日スタート ～桜の彩り&香りに包まれた特別な朝時間～

藤田観光株式会社 東京ベイ有明ワシントンホテル（東京都江東区、総支配人：星野 健一）では、今春、桜に包まれた空間で、桜の花や桜モチーフの特別メニューをお楽しみいただける【春のスペシャル朝食ビュッフェ】を1階レストラン「ジョージタウン」にて4月1日（土）よりご提供いたします。



新鮮な海鮮で自分好みのオリジナル海鮮丼をお好きなだけお召上がりいただける贅沢な朝食でご好評のレストラン「ジョージタウン」では、旬の食材を使用した常時 50 種類のビュッフェメニューを提供しております。この度、春の訪れを心待ちにしていた皆さまへ季節の美味しい食事をお楽しみいただくため、【春のスペシャル朝食ビュッフェ】と題して、桜をイメージした 7 種の特別メニューを期間限定でご用意いたします。

「桜エビと油揚げの卵とじ」、「桜エビの和風冷製パスタ」には、ビタミン、たんぱく質、カルシウムなど豊富な栄養素が含まれている「桜エビ」をたっぷり使い、その美しいピンク色が春を彩ります。また、本物の桜の花を使った「白身魚のポワレ桜ソース仕立て」「桜のスープ」、特製デザート「桜の台湾カステラ」、「桜のパンナコッタ」、「イチゴスムージー」は、ほんのり桜の風味が香り、目にも舌にも春を感じていただけます。他にも、旬の春野菜や新鮮な魚介類をふんだんに取り入れた春限定のメニューで、旬の味を存分にご堪能ください。

さらに、朝食会場やロビーは桜で飾り付け、優雅さと美しさで満たされた特別な空間へと変身します。華やかな桜の花が皆さまをお迎えし、春の気分を盛り上げます。

食材の旨みと春の香りが調和した美味しい料理と、桜の彩りを堪能できる空間で、心も体も満たされる素敵なひとときをお過ごしください。皆さまのご来館を心よりお待ちしております。

## ■春のスペシャル朝食ビュッフェを彩るメニュー例

※仕入れ状況により使用食材は予告なく変更となる場合がございます。



### 白身魚のポワレ 桜ソース仕立て

魚介のダシを利かせた白身魚のポワレは、ジューシーで柔らかく、口の中でほどけるような食感が特徴です。そして、そこにかけられた桜ソースが、穏やかな桜の香りをまとわせ、食欲をそそります。



### 桜エビの和風冷製パスタ

小さな桜エビと春キャベツの旨味がパスタにぴったり溶け込みます。柔らかなパスタに、桜エビの繊細な味わいがマッチし、和風のアクセントが華やかさを添えます。春の訪れを感じさせる素材で、季節の美味しさを堪能できる一品です。



### 桜のスープ

新鮮な野菜の旨みが凝縮された濃厚なスープに、華やかな桜の花びらの香りに乗せた桜仕立てのポタージュです。まろやかな口当たりと繊細な風味は、心を温かく包み込むような味わいをもたらします。

季節の移ろいを感じさせる一品です。



### 桜の台湾カステラ

日本のカステラより柔らかくふわふわのスポンジ生地が口の中でとろけるように広がり、桜の優雅な風味がそっと漂います。独特の桜の香りと味わいが絶妙にブレンドされた春らしい味わいをお楽しみください。

【春のスペシャル朝食ビュッフェ概要】

期 間：2024年4月1日（月）～5月12日（日）

会 場：東京ベイ有明ワシントンホテル 1階レストラン「ジョージタウン」

所 在 地：〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11

りんかい線「国際展示場駅」、新交通ゆりかもめ「東京ビッグサイト駅」・「有明駅」より徒歩3分

席 数：170席

営業時間：平日 6時30分～10時00分（ラストオーダー9時30分）

土・日・祝日 6時30分～11時00分（ラストオーダー10時30分）

宿泊者料金：大人 2,200円（税込）

小学生 1,100円（税込）

未就学児 無料

問い合わせ先：03-5564-0111（代表）

詳 細：<https://washington-hotels.jp/ariake/breakfast/7165e7ca05a1342/>

※ご宿泊以外の方も2,750円（税込）でご利用いただけます。

※写真はイメージです。



【東京ベイ有明ワシントンホテル概要】

所 在 地：〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11

客 室 数：830室

T E L：03-5564-0111（代表）

U R L：<https://washington-hotels.jp/ariake/>

**本件に関するお問い合わせ先**

東京ベイ有明ワシントンホテル

販売予約課 営業企画担当 ジョ ミナ

TEL 03-5564-0111 / FAX 03-5564-3210

[kikaku@ariake-wh.com](mailto:kikaku@ariake-wh.com)