

横浜桜木町ワシントンホテル DINING & BAR 「BAYSIDE」  
**夏を満喫！“アジアン&ハワイアン”「夏のランチビュッフェ」**  
**～フリースタイル付！サマーディナービュッフェも期間限定開催～**

横浜桜木町ワシントンホテル（神奈川県横浜市、総支配人：山本英之）5階のDINING & BAR「BAYSIDE」（ダイニングアンドバーベイサイド）では、2025年6月1日（日）から8月31日（日）までの期間に「夏のランチビュッフェ」、そして2025年8月9日（土）から8月16日（土）に「サマーディナービュッフェ」を開催いたします。



DINING & BAR「BAYSIDE」では、アジアン&ハワイアンをテーマとした「夏のランチビュッフェ」を6月1日（日）から8月31日（日）の期間にご提供いたします。人気のあるローストビーフをはじめ、マグロとアボカドのポキ、マヒマヒのグリル、ガーリックシュリンプといったハワイの代表的な料理や、生春巻き、タンドリーチキン、バターチキンカレー、グリーンカレーなどアジア各国のメニューが揃います。特に「生春巻き」は、当ホテルに在籍するベトナム国籍のスタッフの意見を取り入れ、本場の味わいに近づけつつ日本人の好みにも合うよう工夫しました。作り立てをお召し上がりいただけるよう、ライブキッチンで提供いたします。

さらにデザートには、6月限定のメニューとして、台湾カステラ、オーギョーチ、豆乳花といった台湾のデザートを中心としたメニューが登場。台湾北部の淡水（ダンシュイ）という地域の名物菓子として親しまれている「台湾カステラ」は、見た目も食感もふんわりとしていて、やさしい甘さが特徴のスイーツです。はちみつをかけて召し上がると、よりコクと甘さが引き立ちます。





7月、8月のデザートには、桃やマンゴーを使ったデザートを中心にトロピカルなデザートが並びます。桃のタルト、ピーチショートケーキ、マンゴーのロールケーキ、マンゴー杏仁豆腐など、旬を迎えるフルーツを使ったスイーツをお楽しみください。営業時間内は滞在無制限のため、食後のティータイムまでゆったりとお楽しみいただけます。

さらに同レストランでは、8月9日（土）から8月16日（土）の期間限定で、フリードリンクがついた「サマーディナービュッフェ」を開催いたします。アジアン&ハワイアンビュッフェメニューに加えて、スペシャルメニューとしてサーロインのローストビーフとミニ鰻丼が登場。柔らかくジューシーなサーロインローストビーフとビタミン、ミネラルが豊富で疲労回復や夏バテ対策に効果的な鰻を丼としてお楽しみいただけます。フリードリンクには、ビールやワイン、ハイボール、カクテルなどアルコールもドリンクコーナーに多数ご用意。暑気払いやお盆の帰省にご家族との会食にもおすすめです。そして、ディナービュッフェ付きの宿泊プランもご用意。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。



### 【夏のランチビュッフェ 概要】

- ◎実施期間 2025年6月1日（日）～8月31日（日）  
※8月9日（土）～8月17日（日）を除く
- ◎営業時間 11:30～14:30（最終入店 13:00）
- ◎販売価格 大人1名 平日 3,800円／土日祝 4,500円（消費税・サービス料込）
- ◎メニュー例 【コールドミール】  
マグロとアボカドのポキ、豚しゃぶのヤムウンセン、アチャール（野菜のピクルス）など  
【ホットミール】  
ローストビーフ、ポークスペアリブ、ケイジャンポテト、フライドサイミン、  
グリーンカレー、バターキチンカレーなど  
【デザート】  
チーズケーキ、オーギョーチ、ショコラランベリーケーキ、マンゴータルトなど
- ◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/yokohama/restplan/10056/>
- ◎お問合せ TEL：045-683-3166（レストラン予約：営業 10：30～17：00）
- ◎注意事項 ・写真はイメージです。仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。

## 【サマーディナービュッフェ概要】

◎販売期間 2025年8月9日（土）～8月16日（土）

◎営業時間 18：00～21：00（ラストオーダー20：30）

◎販売価格 大人1名7,800円（消費税・サービス料込）

◎メニュー例 【コールドミール】

グリーンサラダ、よだれ鶏、マグロとアボカドのポキなど

【ホットミール】

ガーリックシュリンプ、マヒマヒのグリル、カレーサモサ

トムヤムクン、タンドリーチキンなど

【デザート】

マンゴーロールケーキ、桃のミニパフェ、桃のタルト、白桃寒天、わらび餅など

【フリードリンク】

ビール、ワイン（スパークリング・赤・白）、焼酎（麦・芋）、ウイスキー、カクテル各種、

ノンアルコール各種、ソフトドリンク各種



◎公式 HP [https://www.tablecheck.com/shops/yokohama-sakuragicho-wh-bayside/reserve?menu\\_lists\[\]=682ad8c57b12feb4bc840ebf](https://www.tablecheck.com/shops/yokohama-sakuragicho-wh-bayside/reserve?menu_lists[]=682ad8c57b12feb4bc840ebf)

◎お問合せ TEL：045-683-3166（レストラン予約：営業10：30～17：00）

◎注意事項 ・写真はイメージです。仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。

## 【DINING & BAR「BAYSIDE」概要】

所在地 〒231-0062 神奈川県横浜市桜木町 1-101-1  
横浜桜木町ワシントンホテル 5階

アクセス JR「桜木町駅」より徒歩約1分

席数 173席

TEL 045-683-3111（代表）

045-683-3166（レストラン予約：営業10:30～17:00）

公式 HP <https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/yokohamawashingtonhotel>



## ■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。

## 【藤田観光について】

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式 HP <https://www.fujita-kanko.co.jp>



### 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

料飲企画担当：佐藤 汐見

TEL : 045-683-3111 MAIL : [kikaku2@yokohama-wh.com](mailto:kikaku2@yokohama-wh.com)