

横浜桜木町ワシントンホテル DINING & BAR「BAYSIDE」
旅気分で味わう「春のランチビュッフェ～九州・沖縄めぐり～」開催
～イチゴのスイーツが並ぶ「春休みスペシャルランチビュッフェ」も開催～

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、DINING & BAR「BAYSIDE」（ダイニングアンドバーベイサイド）では、2026年3月1日（日）～5月31日（日）に「春のランチビュッフェ～九州・沖縄めぐり～」を、また、2026年3月20日（金・祝）～4月5日（日）には「春休みスペシャルランチビュッフェ～九州・沖縄めぐり×苺のデザート～」を開催いたします。



春のランチビュッフェ（イメージ）



もつ鍋

横浜みなとみらいの美しい景色を一望できる DINING & BAR「BAYSIDE」では、2026年3月1日（日）～5月31日（日）まで「春のランチビュッフェ～九州・沖縄めぐり～」を開催しております。人気のローストビーフをはじめ、九州・沖縄のご当地グルメと、春の訪れを感じる華やかなデザートを取り揃え、旅気分で楽しめるランチビュッフェをお届けいたします。「鹿児島県産黒豚のローストポーク」、博多の郷土メニュー「もつ鍋」、沖縄の代表グルメ「タコライス」など、各地の名物料理や郷土の味わいを、ホテルシェフならではのアレンジをご用意しました。

デザートは、期間限定でご用意。3月1日（日）～5月7日（木）の期間は「宮崎県産日向夏のケーキ」や「不知火とさんぴん茶のゼリー」、「マンゴーのパナコッタ」など南国の香りが漂うデザートのほか、「苺のショートケーキ」、「苺のタルト」、「桜のモンブラン」など春らしいデザートが並びます。5月8日（金）～5月31日（日）の期間は、「紅芋のモンブラン」、「福岡県産あまおうのムース」、「シークワサーゼリー」など初夏の陽気にぴったりなデザートが登場。ご家族やご友人とのお食事はもちろん、春のお祝いシーンにもぴったり。九州・沖縄の魅力を一皿ずつ巡るようにお楽しみください。

また、3月20日（金・祝）～4月5日（日）の期間には、苺デザートづくしへ特別仕様となる「春休みスペシャルランチビュッフェ～九州・沖縄めぐり×苺のデザート～」を開催いたします。九州・沖縄のグルメメニューはもちろん、「メレンゲと苺のトライフル」、「苺のミルクレープ」、「苺のチョコレートファウンテン」など、旬の苺を使用したデザートを存分にお楽しみいただけます。



春休みスペシャルランチビュッフェデザートイメージ

【春のランチビュッフェ～九州・沖縄めぐり～概要】

- ◎実施期間 2026年3月1日（日）～5月31日（日）
※2026年3月20日（金・祝）～4月5日（日）、
2026年4月29日（水・祝）～5月6日（水・休）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】明太子のカナッペ、マンゴーと生ハム・モッツアレラチーズのサラダなど
【ホットミール】ローストビーフ、鹿児島県産黒豚のローストポーク、もつ鍋、チキン南蛮など
【デザート】3/1～5/7 宮崎県産日向夏のケーキ、苺のショートケーキ、桜のモンブランなど
5/8～5/31 紅芋のモンブラン、福岡県産あまおうのムース、シークワーサーゼリーなど
- ◎公式HP <https://washington-hotels.jp/yokohama/restplan/17564/>
- ◎注意事項 ・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。
・写真はイメージです。



ローストビーフ



チキン南蛮



不知火とさんぴん茶のゼリー

【春休みスペシャルランチビュッフェ～九州・沖縄めぐり×苺のデザート～概要】

- ◎実施期間 2026年3月20日（金・祝）～4月5日（日）
- ◎営業期間 11:30～14:30（最終入店 13:00）
- ◎販売価格 大人1名 平日4,800円／土日祝5,500円（消費税・サービス料込）
- ◎メニュー例 【コールドミール】
青パイアのソムタムサラダ、菜の花とスモークトラウトサーモンのマリネ 不知火のドレッシングなど
【ホットミール】
ローストビーフ、鹿児島県産黒豚のローストポーク、ラフテー、高菜明太のペペロンチーノなど
【デザート】
苺のチョコレートファウンテン、メレンゲと苺のトライフル、苺のチーズケーキなど
- ◎公式HP <https://washington-hotels.jp/yokohama/restplan/17602/>
- ◎注意事項 ・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。
・写真はイメージです。



鹿児島県産黒豚のローストポーク



ラフテー



苺のチーズケーキ

【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室

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/>

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。



【藤田観光株式会社について】

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、その後、1955年に会社を設立しました。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/>

ブランドムービー公開中！：<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



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

料飲課企画担当：佐藤 汐見

TEL：045-683-3166 MAIL：kikaku2@yokohama-wh.com