

横浜桜木町ワシントンホテル DINING & BAR BAYSIDE

秋の味覚を堪能！

「ランチビュッフェ～秋の味覚 & シャインマスカットのデザート～」

9 月 1 日（火）より開催

～松茸ご飯も登場「シルバーウィークディナービュッフェ」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スайд）では、2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）に「ランチビュッフェ～秋の味覚 & シャインマスカットのデザート～」を、また 2026 年 9 月 19 日（土）～9 月 22 日（祝・火）には、「シルバーウィークディナービュッフェ」を開催します。



ランチビュッフェ



シャインマスカットのデザート

みなとみらいの美しい景色を一望できる DINING & BAR「BAYSIDE」では、「ランチビュッフェ～秋の味覚 & シャインマスカットのデザート～」を開催いたします。営業時間中は滞在時間無制限。時間を気にせず、ゆったりと秋の味覚を存分にお楽しみいただけます。

ライブキッチンでは国産牛ステーキを目の前で焼き上げてご提供。低温でじっくり火を通したローストビーフはサラダ仕立てでご提供し、さっぱりとした味わいと肉の旨みを同時にお楽しみいただけます。さらに、月替わりの限定メニューもご用意し、訪れるたびに新たな味わいとの出会いがございます。

ラインナップは秋の恵みをふんだんに取り入れた多彩な料理の数々。「栗と南瓜、ベーコンのケーキサレ」、「鰹のたたき」、「雲丹と栗のクリームパスタ」、「柿とリコッタチーズのピザ」、「相模豚のローストポーク」、「茄子のミートグラタン」、「さつまいもとベーコンのジャーマンポテト」、「パンプキンスープ」、「鯛めし」など、季節感あふれる品々をお召し上がりいただけます。

デザートコーナーは女性に人気のシャインマスカットを主役に、ショートケーキ、タルト、白ワインと合わせたゼリー、パンナコッタなど多彩に取り揃えました。食事の締めくくりに、瑞々しいシャインマスカットの甘さと香りをお楽しみください。月毎の限定メニューとして、9 月から 10 月は「シナモンとレーズンのアップルパイ」、11 月には「ナッツとドライフルーツのチョコレートサラン」をご用意。ゆったりとした空間で、秋の旬を好きなだけ満喫できるランチビュッフェ。女子会やご家族とのお集まり、特別な日のランチにも最適です。

さらに、シルバーウィーク限定のディナービュッフェを開催します。ディナー限定の特別料理として旬の香り豊かな「松茸ご飯」と「松茸のお吸い物」が登場。秋の風情を存分に感じられる一皿がディナーを彩ります。ディナータイムも滞在時間無制限で、みなとみらいの夜景を眺めながら時間を気にせずゆったりとお過ごしいただけます。記念日や友人との会食、家族での特別なひとときにふさわしい、贅沢でゆったりしたディナービュッフェ。シルバーウィーク期間限定のこの機会に、ぜひみなとみらいの夜景とともに秋の旬を存分にご堪能ください。



松茸ご飯



ディナービュッフェ

【ランチビュッフェ～秋の味覚&シャインマスカットのデザート～概要】

- ◎実施期間 2026年9月1日（火）～11月30日（月）
- ◎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 4,800円（消費税・サービス料込）
※下記日程では、大人1名 5,800円（消費税・サービス料込）となります。
2026年9月19日（土）～9月23日（祝・水）
- ◎メニュー例 【コールドミール】グリーンサラダ、低温調理したローストビーフなど
【ホットミール】国産牛ステーキ、柿とりコッタチーズのピザ、相模豚のローストビーフなど
【デザート】シャインマスカットのショートケーキ、シャインマスカットのタルト、さつまいもプリンなど
- ◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/yokohama/restplan/24919/>
- ◎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。

【シルバーウィークディナービュッフェ】概要】

- ◎実施期間 2026年9月19日（土）～9月22日（祝・火）
- ◎営業時間 17:30～20:30（最終入店 18:30）
- ◎販売価格 大人1名 6,800円（消費税・サービス料込）
- ◎メニュー例 【コールドミール】キノコとパプリカのバルサミコマリネ、鰹のたたきなど
【ホットミール】国産牛ステーキ、鶏肉とキノコのフリカッセ、ゴルゴンゾーラとクルミのニョッキなど
【デザート】シャインマスカットとフルーツのゼリー、シャインマスカットのパンナコッタ、南瓜のモンブランなど
- ◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/yokohama/restplan/25147/>
- ◎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。

【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 186 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/>

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

TEL : 045-683-3166 (10:30~17:00) MAIL : kikaku2@yokohama-wh.com