



wHg | 横浜桜木町ワシントンホテル

## 横濱元町霧笛楼 × BAYSIDE

### ガトーショコラ『横濱煉瓦』のデザートプレート付き ランチコース ～ Luxury ～

2022年1月24日(月)～2022年3月21日(月)

横浜桜木町ワシントンホテル内5階のDINING & BAR「BAYSIDE」(所在地：神奈川県横浜市横浜桜木町ワシントンホテル 総支配人：原田 敏昌)では、2022年1月24日(月)から3月21日(月)までの期間限定で、横浜元町のパティスリー霧笛楼が作る濃厚なガトーショコラ『横濱煉瓦』をデザートに使用したランチコース～Luxury～を販売いたします。



横浜桜木町ワシントンホテル5階のDINING & BAR「BAYSIDE」で提供するランチコース～Luxury～は、オードブル盛り合わせ、スープ、魚料理、肉料理、霧笛楼のガトーショコラ「横濱煉瓦」を使用したデザートプレートの全5品。魚料理は真鯛のポワレに海老の旨味とコクを感じられるアメリカヌソース、ガルニチュールにシンプルなキャベツのエチュベを合わせ、バランスよく味わっていただけます。肉料理は高級食材のフォアグラとサーロインのロッシェニ仕立てをご用意。デザートは横浜元町のパティスリー霧笛楼のガトーショコラ『横濱煉瓦』にラムレーズンのアイスクリームをプラス、甘酸っぱい3種のベリーをアクセントに爽やかに香る上品でリッチな大人デザートに仕上げました。さっぱりした味わいのヨーグルトのクレーム・ダンジュを添え、ボリュームのあるデザートプレートも最後まで美味しくお楽しみいただけます。記念日に、ご友人やご家族とのご会食に、是非ご利用ください。

#### <横濱煉瓦とは>

1981年、横浜元町に創業したパティスリー霧笛楼が作る濃厚なガトーショコラ。焼き立てのチョコレートケーキに溶かしたチョコレートと胡桃ソースをたっぷり染み込ませ、表面に口溶けの良いチョコレートを重ねた濃厚で重厚な味わい。横浜で作られていた西洋レンガに見立てた人気のロングセラー横浜土産です。

【ランチコース ～ Luxury ～】

■期間：2022年1月24日（月）～3月21日（月）11：00～14：30（ラストオーダー13：00）

■料金：お1人様4,800円（消費税込み）

＜料金に含まれるもの＞スパークリングワイン、ランチコース、消費税

《ランチコース ～ Luxury ～ メニュー》

乾杯のスパークリングワイン

オードブル3種

本日のスープ

真鯛のポワレ アメリケーヌソース

キャベツのエチューベを添えて

フォアグラとサーロインのロッシェニ仕立て

パン

霧笛楼のガトーショコラ「横濱煉瓦」のデザートプレート

コーヒー・紅茶などカフェフリー



※画像はイメージです。

ご予約問い合わせ先：レストラン予約 045（683）3166（10：30～16：30）

【詳細】

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/9661beb11c8ef87.html>

横浜桜木町ワシントンホテル

〒231-0062 横浜市中区桜木町1-101-1 TEL 045-683-3111 FAX 045-683-3112

本件に関するお問い合わせ先

横浜（桜木町・伊勢佐木町）ワシントンホテル

企画 広井 順子

TEL：045-683-3166 FAX：045-683-3112

mail：[kikaku2@yokohama-wh.com](mailto:kikaku2@yokohama-wh.com)

※料理画像をご用意しております。上記までご連絡ください。

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