

横浜桜木町ワシントンホテル DINING & BAR BAYSIDE



ランチビュッフェ～シトラス（柑橘）のデザート～ 時間無制限でゆっくり満喫

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、2024年6月1日(土)より、ランチビュッフェ～シトラス(柑橘)のデザート～を開催いたします。



当ホテルでは、和洋中あわせて約40種のメニューをお好きなだけ召し上がっていただけるランチビュッフェをご提供しております。中でも特に人気の横浜ご当地コーナーでは、横浜名物の焼売や酢豚などの中華料理も充実のラインナップ、トムヤムクンやグリーンカレーなど初夏にぴったりなエスニック料理のほか、メインのローストビーフはシャリアピンソース、レモンペッパーソース、おろしポン酢の3種類のソースで食べ比べもお楽しみいただけます。

またデザートコーナーには、夏にぴったりな爽やかさを感じられるデザートをご用意。日向夏のケーキやオレンジロールケーキ、水まんじゅう、ラムネのアイスなどが並びます。時間無制限なので、心ゆくまでお食事をどうぞ。

【メニュー一例】



<サーモンのレモンクリームパスタ>



赤魚とあさりのトムヤムクン



<ローストビーフ>

« ランチビュッフェ～シトラスのデザート～ »

- **場所** 横浜桜木町ワシントンホテル 5階 ダイニング&バー ベイサイド
- **所在地** 神奈川県横浜市中区桜木町 1-101-1 JR 桜木町駅より徒歩約1分
- **席数** 173席
- **営業時間** 11:30～14:30 (最終入店 13:00)
- **価格** 平日 2,980円 (税込み) 土日祝日 3,680円 (税込み)
- **メニュー例**
 - 【ご当地コーナー】
焼売、酢豚、水餃子など
 - 【洋食コーナー】
ローストビーフ、白身魚のエスカベッシュなど
 - 【和食コーナー】
鯛めしなど
 - 【デザートコーナー】
プチケーキ各種、アイス各種、フローズンフルーツなど
 - 【ドリンクコーナー】
コーヒー、紅茶、フレーバーティー、ソフトドリンク各種
- **問合わせ先** レストラン予約 045-683-3166 (10:30～17:00)
- **詳細** <https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/10661a1e2c36643.html>

※画像はイメージです。また仕入れ状況により予告なくメニューが変更いたします。予めご了承ください。

■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。

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 佐藤 汐見 / 広井 順子

TEL 045-683-3111 / FAX 045-683-3112

kikaku2@yokohama-wh.com