

wHg | 横浜 桜木町ワシントンホテル

ハロウィン スペシャルランチコース

2021年10月1日(金)～2021年10月31日(日)

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、2021年10月1日(金)から31日(日)までの期間限定で、ハロウィンスペシャルランチコースを販売しております。



横浜桜木町ワシントンホテル5階の DINING & BAR「BAYSIDE」の10月限定“ハロウィンスペシャルランチコース”は、ハロウィン気分を盛り上げてくれるフォトジェニックなコースです。

クモの巣模様のパンプキンスープやジャック・オー・ランタンと黒レースのガルニチュールを添えたフォアグラとサーロインのロッシェニ仕立てなど、ハロウィンの定番モチーフを楽しく見つけて美味しくいただく遊び心満載のお料理で構成されています。

おすすめは、フォンダンショコラや目玉おぼけのクリームどら焼き、血の色ゼリー(葡萄味)と色々なスイーツを楽しめる賑やかなデザートプレート。

可愛いおぼけのフォンダンショコラの中から、とろ～りチョコレートが流れ出て、甘酸っぱいベリーソースとの相性が抜群です。

今年のハロウィンは、見て楽しく、食べて美味しいベイサイドのハロウィンスペシャルランチをご堪能ください。

【ハロウィンスペシャルランチコース】

- 期間：2021年10月1日（金）～10月31日（日）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、ハロウィンスペシャルランチコース、消費税

《ハロウィンスペシャルランチコースメニュー》

乾杯のスパークリングワイン
オードブル3種
クモの巣模様のパンプキンスープ
真鯛とモッツアレラチーズの生ハム包み
フォアグラとサーロインのロッシェニ仕立て
パン
可愛いおばけのフォンダンショコラと葡萄ゼリー
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/66613ec25bd7b58.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

※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/>