

横浜桜木町ワシントンホテル DINING&BAR「BAYSIDE」
ハロウィンがテーマの秋のランチビュッフェ
見た目も楽しいメニューを時間無制限で



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9月1日（日）より、「秋のランチビュッフェ ～ハロウィン～」を期間限定で開催いたします。



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。この度の期間限定ランチビュッフェでは、ハロウィンをテーマに、コウモリやジャックオランタンをかたどったチーズをのせたイカスミのパスタのほか、洋ナシやぶどうのケーキ、カボチャのケーキなどのデザートには、いたずらにきたゴーストたちがデコレーションされています。また、チキンときのこのサラダ、柿とモッツアレラのカプレーゼ、さつまいもと鶏肉のマヨネーズグラタンといった秋の味覚をふんだんに使用したメニューも登場します。

メインのローストビーフはシャリアピンソース、シャンピニオンソース、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。焼売をはじめとする中華料理や牛鍋など、横浜ならではのメニューをそろえたご当地コーナーも人気です。

利用時間は無制限。見た目も可愛いメニューの数々で、ご友人やご家族の皆さまと心ゆくまでごゆっくりお過ごしください。

【メニュー一例】



<イカスミのパスタ>



<ローストビーフ>



<カボチャのケーキ>



<マロンケーキ>



<安納芋のケーキ>

« 秋のランチビュッフェ～ハロウィン～」

- 場所 横浜桜木町ワシントンホテル 5階 DINING&BAR「BAYSIDE」
- 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
- 提供期間 2024 年 9 月 1 日 (日) ～10 月 31 日 (木)
- 営業時間 11:30～14:30 (最終入店 13:00)
- 価格 平日 3,300 円 土日祝日 4,000 円 ※消費税・サービス料込
- メニュー例 【ご当地コーナー】
焼売、牛鍋など
【洋食コーナー】
ローストビーフ、牛蒡のから揚げ、イカスミパスタなど
【和食コーナー】
鯛めし、茄子の鴨炊きなど
【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
- 問い合わせ先 レストラン予約 045-683-3166 (10:30～17:00)
- 詳細 <https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/326677e4d6ca8b6.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される場合があります。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

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

kikaku2@yokohama-wh.com