

横浜桜木町ワシントンホテル DINING & BAR 「BAYSIDE」



## 聖夜を彩るクリスマスディナーコース

～ニューイヤーディナービュッフェもご予約受付中～

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12月23日（月）～12月25日（水）にクリスマスディナー、そして2025年1月1日（水・祝）～1月3日（金）にニューイヤーディナービュッフェを開催いたします。



DINING & BAR「BAYSIDE」では、聖夜にふさわしい豪華クリスマスディナーコースを12月23日（月）～12月25日（水）の期間にご提供いたします。スパークリングワインで乾杯した後は、「パプリカとカリフラワーのムース キャビアを添えて」、「オマール海老と三浦野菜のタブレ ソースアメリカーナ」そしてメインには「国産牛サーロインとフォアグラのソテーソースペリゴール（トリュフのソース）」と“贅の極み”とも言えるキャビア、フォアグラ、トリュフを盛り込んだ極上のコースを、横浜みなとみらいの美しい夜景を眺めながら、お楽しみください。また、クリスマスディナー付き宿泊プランもご用意しております。大切な人と思い思いのクリスマスをお過ごしください。

さらに同レストランでは、2025年1月1日（水・祝）～1月3日（金）の期間、ローストビーフや紅ズワイガニをはじめ、オードブルからデザートまで、約40品のシェフ自慢のお料理をビュッフェでお召し上がりいただけるニューイヤーディナービュッフェを開催いたします。

3種のソースで食べ比べできる「ローストビーフ」はシェフの一押しメニューです。横浜発祥の焼売やサンマーメンのほか、クチコミなどでご好評いただいている鰹と昆布の合わせ出汁で炊いた「鯛めし」も是非ご賞味ください。また、年末年始限定メニューとして「紅ズワイガニ」も登場します。

デザートには、苺のショートケーキや苺のムース、ダブルベリーケーキ、とちおとめとホワイトチョコのケーキ、フレーズパイなど、苺のスイーツも豊富にご用意。ビールやウイスキー、カクテルなどのアルコールのほか、ソフトドリンクもフリーフローでお楽しみいただけます。新年のご家族の集まりにぴったりの個室もご予約可能です（別料金）。お好きなものをお好きなだけ、心ゆくまで堪能ください。



## クリスマスディナー 概要

- 期間：12月23日（月）17:30～22:00（最終入店 20:00）  
12月24日（火）・25日（水）【1部】17:30 【2部】20:00 ※各回 90分、完全入替制

- 料金：テーブル席：おひとり様 15,000円 窓際カウンター席：おひとり様 18,000円  
海側個室：おひとり様 35,000円

<料金に含まれるもの> スパークリングワイン、クリスマスディナーコース、個室の場合は個室料を含みます

- 詳細・予約：

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/9766f3aae6ce792.html>

※上記価格は消費税・サービス料込みです。

※ご予約はインターネットのみにて承ります。お電話でのご予約は承っておりません。

※写真はイメージです。



## ニューイヤースペシャルディナービュッフェ 概要

- 期間：2025年1月1日（水・祝）～1月3日（金）
- 時間：17:30～21:00（ドリンクラストオーダー20:30）
- 料金：大人 7,500円 20歳未満 5,500円 小学生 4,500円 幼児 2,500円 3歳以下無料  
個室利用：別途料金が発生いたします

- メニュー一例

【Main メイン】ローストビーフ、紅ズワイガニ

【Hors d'oeuvre オードブル】厚切りベーコンサラダ、カプレーゼ、トラウトサーモンとアボカドのムースほか

【Western dishes 洋食】アンコウのブイヤベース、海老のクリームパスタ、カレーほか

【Chinese dishes 中華】焼売、油淋鶏、サンマーメン、麻婆豆腐ほか

【Japanese dishes 和食】鯛めしほか

【Kid's Menu キッズメニュー】フライドチキン、たこ焼き、パンケーキ、海老フライほか

【Dessert デザート】苺のショートケーキ、苺のムース、苺のミルクレープ、苺のチョコレートファウンテンほか

【Alcoholic Drink アルコールドリンク】

スパークリングワイン、ビール、ハウスワイン、ウイスキー、焼酎（麦・芋）、日本酒、カクテル各種

【Self-service drink area ドリンクバー】

コーラ、ジンジャエール、メロンソーダ、オレンジジュース、カルピス、カルピスソーダ、コーヒー、ダーズリン、アールグレイ、アップルティー、ピーチティー、ローズヒップ&ハイビスカスティー、ジンジャーレモンティー、エルダーフラワーレモンティー、煎茶、ほうじ茶、烏龍茶

- 詳細・予約：

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/46670f4348eaf05.html>

※上記価格は消費税・サービス料込みです。

※写真はイメージです。

※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。



<ローストビーフ>



<紅ズワイガニ>



<海老とトラウトサーモンのアボカドムース>



<アンコウのバイヤベース>



<苺のショートケーキ>



<とちおとめとホワイトチョコのケーキ>

## **DINING & BAR「BAYSIDE」概要**

- 場所：横浜桜木町ワシントンホテル 5 階
- 所在地：〒231-0062 神奈川県横浜市桜木町 1-101-1 JR 桜木町駅より徒歩 1 分
- 席数：173 席
- 問い合わせ先：レストラン予約 045-683-3166（10:30～17:00）

### ■ 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 料飲企画担当

佐藤 汐見

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

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