



2022 年開業 25 周年を迎えます  
感謝とともにこれからも「Smile with you」

# News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2022 年 5 月 9 日 横浜ベイホテル東急

中国茶と共に楽しむ、チャイニーズアフタヌーンティー

## 「スーツァン アフタヌーンティー」

【期間限定】2022 年 5 月 10 日（火）～6 月 30 日（木）

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人丸山 浩人)では、中国料理「スーツァンレストラン 陳」(3階)にて、2022年5月10日(火)～6月30日(木)の期間限定で、初夏を楽しむ「スーツァンアフタヌーンティー」を提供いたします。

昨年7月にオープンした、オーナーシェフ陳建太郎が父・建一の味を受け継ぐ、四川料理のレストラン「スーツァンレストラン陳」。伝統の味に斬新なアイデアを織りませ、**中国料理と、ホテルスイーツのコラボレーション**をお楽しみいただくレストランならではの試みとして、本年よりチャイニーズアフタヌーンティーをスタートさせました。

第3弾は、“新緑”をテーマに、「抹茶のクッキー」や五島列島の有機レモングラスを使った清涼感のある「台湾カステラ」、名物の「ピーカンナッツ入りスコーン」などのスイーツをご用意。

セイボリーには、自家製白ゴマソースとラー油で仕上げた「バンバンジー」や「花椒香るミニちまき」、そして、イカとはんぺんをすりつぶして作った「イカ焼売」は、錦糸卵をまとわせて、蒸したてをお届けいたします。また、人気の「北京ダック」は、梅干しから作った梅ジャムで、初夏らしくさわやかな味わいに仕上げるなど、“手作り”にこだわってお届けいたします。

甘いものが苦手な方にもお楽しみいただける「スーツァンアフタヌーンティー」は、スイーツ・セイボリー各7種と中国茶などのバラエティに富んだ飲み物つき。みなとみらいの景色とともにゆったりとお過ごしください。



### 「スーツァン アフタヌーンティー」概要 【平日限定】

- 期 間: 2022 年 5 月 10 日(火)～6 月 30 日(木)※前日までに要予約
- 時 間: ランチタイム 13:00～ (2 時間制)
- 場 所: 中国料理「スーツァンレストラン陳」(3 階)
- 料 金: お 1 人さま 4,200 円～  
※追加料金 650 円で「ミニマーボー丼」、「ミニ担々麺」ほかをご用意
- 内 容: アンニドウフ/ ピーカンナッツ入りスコーン/ カスタード団子/ ピスタチオアイス/梅ジャム香る北京ダック/ 初夏の野菜のクリームチーズグラタン/ 名古屋コーチンを使用したバンバンジー/ 花椒香るみにちまき/ 新玉葱のサンジェルマンスープ/ 当店自慢の漬け物/ 錦糸卵をまとったイカ焼売 ほか/ 中国茶など飲み物つき

※社会状況により、提供時間・場所の変更が生じる場合がございます

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。 <https://ybht.co.jp>

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

レストラン予約 Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7