



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6月30日 横浜ベイホテル東急

## 北京ダックに飲茶も!? セイボリーが充実のチャイニーズアフタヌーンティー 夏の「スーツァン・アフタヌーンティー」を販売

【平日限定】2022年7月1日（金）～8月31日（水）

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7月1日(金)～8月31日(水)の期間、平日限定で、夏におすすめの「スーツァン・アフタヌーンティー」をご提供いたします。

四川料理のレストラン「スーツァンレストラン陳」がご用意する、夏のアフタヌーンティーは、デザート7種とセイボリー7種のバラエティー豊かなラインナップ。伝統の味に斬新なアイデアを織りまぜた中国料理と、ホテルスイーツのコラボレーションをお楽しみいただけます。

スイーツには、横浜産のトマトを使ったパティシエ特製ソルベや酸味のきいたレモンケーキ、体を冷やし過ぎないよう、温かい「緑豆入りしるこ」などをご用意。

そしてレストランならではの、充実したセイボリーもおすすめ。人気の北京ダックはレモンピールと甜麺醤をあわせて、レモンの苦みと酸味をアクセントに。ひと手間加えたエビチリホットサンドは、とろけるチーズとソースの相性が抜群です。また、日本の三大地鶏の一つでもある“名古屋コーチン”のよだれ鶏や点心、冷製とうもろこしのポタージュなど、夏らしい味わいの数々を、“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十分に楽しめる「スーツァン・アフタヌーンティー」は、中国茶などのバラエティーに富んだ飲み物付き。みなとみらいの景色を眺めながらゆったりと、午後のひとときをお過ごしください。



### 夏の「スーツァン・アフタヌーンティー」概要【平日限定】

- 期 間: 2022年7月1日(金)～8月31日(水) ※火曜不定休 ※8/12・15を除く ※前日までに要予約
- 時 間: 平日の13:00～限定(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: アンニドゥフ/ 横浜産トマトのソルベ/ 本日のマカロン/ 緑豆入りしるこ/ 中国茶入りクッキー/  
レモンケーキ/ 北京ダック ～レモンの苦みと酸味をプラスして～/ エビチリホットサンド/ 四川名物よだれ鶏/  
本日の蒸し点心/ 冷製とうもろこしのポタージュ/ 当店自慢の漬け物 ほか/ 中国茶など飲み物つき

※社会状況により、提供時間等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 ※写真はイメージです

◇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>

**【お客様のお問い合わせ先】**  
**横浜ベイホテル東急**  
レストラン予約(10:00～19:00)  
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