

スイーツ&amp;充実のセイボリーに、華やかな春のエッセンス

## 「スーツァンアフタヌーンティー」

【平日限定】2024年3月1日（金）～4月30日（火）※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村裕二)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2024年3月1日（金）～4月30日（火）の平日限定で、春におすすめの「スーツァンアフタヌーンティー」を提供いたします。

みなとみらいの桜通りを望みながら、春におすすめのチャイニーズアフタヌーンティーはいかがでしょう。塩漬けした桜の花びらが入ったジュレに桜色のココナッツミルクを重ねたグラスデザートをはじめ、桜クリームに抹茶のほろ苦さも感じられる「タルト桜」、甘酸っぱくて柔らかな「桜ムース」など、華やかな春色のスイーツが登場します。また、当店ならではの充実のセイボリーにも、春の彩りが。可愛い「手毬おにぎり」のほか、さっぱりとした鶏肉を葱と菜の花、マスタードで大人の味わいに仕上げた前菜、ピリリと香る青山椒がアクセントになった桜色の鮮魚のフリッターなどが揃います。もちろん自慢の手作り点心も、お楽しみいただけます。甘いものが苦手な方でも満足のチャイニーズアフタヌーンティーで、春のひとときをお過ごしください。

## 「スーツァンアフタヌーンティー」概要

■ 期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）〔平日限定〕

※除外日：火（隔週休）・土・日曜日、祝日

※前日までに要予約

■ 時間：ランチタイム 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 5,200円～

※オプションメニューあり 各 650円 「ミニ麻婆丼」「ミニ担々麺」「本日のフカヒレ入りスープ」

■ 内容：季節のデザート盛り合わせ（タルト桜 / 桜ムース / 桜香るココナッツミルクと桜ジュレ /

杏仁豆腐 / マカロンフレーズ / 赤巻 / 本日のアイス / 季節のフルーツ）、

春の手毬おにぎり 盛り合わせ / 黒毛和牛モモのグリル / 晩柑と新生姜の甘酢クラゲ /

高原鶏の葱ソース ～菜の花の苦味とマスタードの酸味と共に～ / 季節の野菜とアサリの塩味スープ /

桜香る鮮魚のフリッター ～国産青山椒のアクセント～ / 本日の点心2種

中国茶（ジャスミン茶、プーアール茶）など または コーヒー または 紅茶（ライチ紅茶）付き



店内イメージ

※社会状況により、変更が生じる場合がございます ※表示料金はサービス料・税金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

[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（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