【横浜桜木町ワシントンホテル】ハロウィンスペシャルランチコース

■2021年10月1日（金）～2021年10月31日（日）

藤田観光株式会社

2021年09月22日

　横浜桜木町ワシントンホテル内５階のDINING&BAR「BAYSIDE」（所在地：神奈川県横浜市　横浜桜木町ワシントンホテル　総支配人：原田　敏昌）では、2021年10月1日（金）から31日（日）までの期間限定で、ハロウィンスペシャルランチコースを販売しております。

　横浜桜木町ワシントンホテル5階のDINING & BAR「BAYSIDE」の10月限定 “ハロウィンスペシャルランチコース”は、ハロウィン気分を盛り上げてくれるフォトジェニックなコースです。
　クモの巣模様のパンプキンスープやジャック・オー・ランタンと黒レースのガルニチュールを添えたフォアグラとサーロインのロッシーニ仕立てなど、ハロウィンの定番モチーフを楽しく見つけて美味しくいただく遊び心満載のお料理で構成されています。
　おすすめは、フォンダンショコラや目玉おばけのクリームどら焼き、血の色ゼリー（葡萄味）と色々なスイーツを楽しめる賑やかなデザートプレート。
　可愛いおばけのフォンダンショコラの中から、とろ～りチョコレートが流れ出て、甘酸っぱいベリーソースとの相性が抜群です。

　今年のハロウィンは、見て楽しく、食べて美味しいベイサイドのハロウィンスペシャルランチをご堪能ください。

【ハロウィンスペシャルランチコース】
■期間：2021年10月1日（金）～10月31日（日）11：00～14：30（ラストオーダー13：00）
■料金：お1人様4,800円（消費税込み）

＜料金に含まれるもの＞スパークリングワイン、ハロウィンスペシャルランチコース、消費税
≪ハロウィンスペシャルランチコースメニュー ≫

乾杯のスパークリングワイン
オードブル３種
クモの巣模様のパンプキンスープ
真鯛とモッツァレラチーズの生ハム包み
フォアグラとサーロインのロッシーニ仕立て
パン
可愛いおばけのフォンダンショコラと葡萄ゼリー
コーヒー・紅茶などカフェフリー

※画像はイメージです。

【詳細】 https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/66613ec25bd7b58.html