

“見て”、“食べて” みなとみらいの春を満喫 “さくら” 関連フェアのご案内

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 小林秀樹)では、“さくら”をテーマにしたレストランメニューや宿泊プランを期間限定でご提供いたします。

桜木町駅からホテルへ続く桜並木は「さくら通り」と名づけられ、地域をあげてさくらフェスタも開催されるほどの桜の名所です。当ホテルでもバルコニー付きの客室や、ラウンジ「ソマーハウス」から、その見事な桜をご覧になれます。ホテルでゆったりとお花見気分をお楽しみください。



桜関連のプラン・フェア

- SAKURA ケーキセット
- お花見べんとう
- 宿泊プラン「さくら日和」

『SAKURA ケーキセット』販売概要

ラウンジ「ソマーハウス」(2F)では、期間限定で、“SAKURA ケーキセット”を販売いたします。

ほんのりとさくらが香る甘酸っぱい SAKURA ケーキにさくらのソルベが添えられた、まさにさくらづくしのデザートプレートです。セットのドリンクには、シンガポール発のお茶の専門店「TWG Tea」の、桜をイメージした香り高いブレンドティー「SAKURA! SAKURA! TEA」もお選びいただけます。ラウンジからご覧いただける桜並木を眺めながら贅沢なひとときをお過ごしください。



SAKURA ケーキセットイメージ

- 場 所 : ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 期 間 : 2015年3月20日(金)～4月12日(日)
- 時 間 : 月～水曜日 11:00～18:30
日曜・祝日 11:00～21:00
木～土曜日 11:00～22:00
- 料 金 : ￥1,600 (税込・サービス料込み)
- お問い合わせ先 : ソマーハウス 045-682-2219

『お花見べんとう』販売概要

日本料理「大志満」(1F)では、ランチタイム限定で、春ならではの味わいを多数盛り込んだ「お花見べんとう」をご提供いたします。菜の花・ふきのとうといった旬の食材はもちろん、春の山を見立てた「春山真蒸^{しんじょう}」や「桜麩」は、味・見た目ともに春を感じられる内容です。

- 場 所 : 日本料理「大志満」
- 期 間 : 2015年3月14日(土)~4月5日(日)
- 時 間 : ランチタイム限定 11:30~14:30(LO)
- 料 金 : 4,300円 / 税金・サービス料込み
- メニュー : 【先 付】 くるみ豆腐
【造 り】 鯛の松皮造り 筍 湯葉
【煮 物】 治部椀
【お 弁 当】 **一の重**

出汁巻玉子 金目鯛の柚庵焼
春山真蒸 花見団子 桜麩
公魚の甘露煮 青菜の浸し
茶巾 茄子 椎茸 菜の花
白魚の磯辺揚げ
露の臺

- 【吸 物】 玉子豆腐 手まり麩 若布
- 【食 後】 くずきり

※入荷状況により、内容は変更になる場合がございます

- お問い合わせ先 : 大志満 045-274-8080



お花見弁当イメージ

二の重

蟹とよもぎ麩の白和え
鮎と海老の艶煮
小寿し

宿泊プラン『さくら日和』概要

お部屋のバルコニーから、眼下に広がる満開の桜を愛でられる宿泊プラン。特典として、中国料理「トゥーランドット 游仙境」で、「さくらカクテル」や“桜スイーツ”のデザートbuffeが付いたランチコースをご用意いたします。レイトチェックアウトなので、桜を眺めながらゆったりとお過ごしください。

- 期 間 : 2015年3月29日(日)~4月12日(日)
 - 客 室 : エグゼクティブツイン パークビュー(43㎡)
※桜並木を望むお部屋をご用意いたします
 - 料 金 : お1人様 ¥11,000~(税金・サービス料込)
※1室2名様ご利用時の1名様料金です。
 - 特 典 : ①中国料理「トゥーランドット 游仙境」ランチコース
桜スイーツのデザートbuffe
※デザートbuffeは平日のみ、土・日はデザートプレートにてご用意
②「トゥーランドット 游仙境」特製さくらカクテル(ランチ食前酒として)
③レイトチェックアウト 12:00(通常11:00)
- お問い合わせ先 : 宿泊予約 045-682-2222(代)



桜スイーツイメージ

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 平岡

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

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7