

横浜桜木町ワシントンホテル



タカナシ乳業 ×



BAYSIDE

コラボランチコース ～ LOVE MILK ～

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、2022年6月1日(水)から7月15日(金)まで、横浜の企業『タカナシ乳業』とコラボした「ランチコース～ LOVE MILK～」を5,500円で販売いたします。



「ランチコース～ LOVE MILK～」は、オードブルからデザートまでの全ての料理にタカナシ乳業の乳製品を使用したオリジナルランチコース。

サザエの旨味と北海道バターのコクと香りが絶妙なバランスの「姫サザエのプレゼ」のアミューズ、さっぱり爽やかな味わいの「魚介のセビーチェ」には、ほのかな塩味とコクのある風味豊かなチェリーモッツアレラチーズを合わせ、初夏にピッタリなオードブルに仕上げました。

「枝豆とコーンの冷製スープ」と「スズキのポワレ」には、軽く柔らかな味わいの純生クリームを使用し、口溶けのよい濃厚なコクを感じていただけます。

メインの「国産牛のステーキ」は、国産牛の旨味とクロテッドクリームのまろやかな味わいのフュージョンをお楽しみください。

コースの締めくくりには、上品な甘さと爽やかな酸味の「ゴールデンベリータルト」に北海道産乳原料の自然な風味を引き立てたタカナシ乳業こだわりの「グランデミルクアイス」を添えたミルク感たっぷりのデザートプレート。上質なミルクの美味しさを味わい尽くす「ランチコース～ LOVE MILK～」をみなとみらいの景色とともにご堪能ください。

« タカナシ乳業 コラボランチコース »

- 実施期間 2022年6月1日(水)～7月15日(金)
- ランチ営業時間 11:00～14:30 (L.O.13:00)
- 価格 おひとり様 5,500円(税込み)
- メニュー 乾杯のスパークリングワイン
姫サザエのブレゼ
魚介のセビーチェ 北海道チェリーモツツアレラとともに
枝豆とコーンの冷製スープ
鱸のポワレ レモンクリームソース
国産牛のステーキ 茄子のグラタンを添えて
ゴールデンベリータルト&
北海道産乳原料使用グランデミルクアイスのデザート

ご予約問い合わせ先：レストラン予約 045(683)3166 (10:30～16:30)

【詳細】

<https://washington-hotels.jp/yokohama/sakuragicho/restaurant/restplan/2362746b95e8206.html>

【タカナシ乳業のホームページ】

<https://www.takanashi-milk.co.jp/>

■ 横浜桜木町ワシントンホテルは、Y-SDGs 認証制度の上位認証「superior」に認定されています。

横浜市SDGs認証制度



Y-SDGs 認証制度とは、横浜市が SDGs 達成に向けて活動している企業等を「環境」、「社会」、「ガバナンス」、「地域」の4分野30項目で評価し、取組状況が優れている企業に対して認証を与える制度です。横浜桜木町ワシントンホテルは「地元横浜企業コラボプラン」を通じた地域経済の活性化と発展を支援していることなどから、高いレベルで取組を進めている事業者のみに与えられる上位認証「superior」に認定されました。

本件に関するお問い合わせ先

〒231-0067 神奈川県横浜市中区桜木町1-101-1

横浜桜木町ワシントンホテル

料飲企画 広井 順子

TEL 045-683-3111 / FAX 045-683-3112

MAIL kikaku2@yokohama-wh.com