

「メゾンカイザー」のパンドミを使用した贅沢ランチ
「ウィークリー カイザー サンドウィッチ」に新メニュー登場!
 【平日限定】ランチタイム11:00~14:00



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人陣内 一彦)2階、ラウンジ「ソマーハウス」にてご提供中の「ウィークリー カイザー サンドウィッチ」に、2月25日(月)~3月1日(金)の期間、パンドミを使用した新メニューをご用意いたします。

「ウィークリー カイザー サンドウィッチ」は、女性を意識した、週替わりのメニュー構成が注目のお得なランチセット。メインとなるサンドウィッチには、ホテル内の工房で毎日焼き上げる、天然酵母を使用した「メゾンカイザー」の上質なパンを使用しています。今回の新メニューは、昨年発売の新商品「くるみのパンドミ」を用いて、期間限定でご用意するものです。

甘辛く味付けした「ジャーマンポテトのオープンサンド」(写真左)は、軽くトーストしたパンドミの食感を楽しめ、しっかりとした食べ応えのあるお食事系。また、「イチゴのサンド」(写真右)は、しっとりとした生地のパンドミをパンケーキのように味わえるスイーツ系です。

アイデア次第で、お食事・スイーツのいずれにもアレンジできる「パンドミ」は、ラウンジ「ソマーハウス」内のペストリーコーナーにて販売しており、ご自宅でもお好みのスタイルで、ご堪能いただけます。

平日限定「ウィークリー カイザー サンドウィッチ」概要

- 期 間: 通年 ※平日限定
 上記メニュー「くるみのパンドミ使用 2種のオープンサンド ジャーマンポテト風サンド・イチゴのサンド」は、2019年2月25日(月)~3月1日(金)の期間限定でご用意いたします
- 時 間: 11:00~14:00
- 場 所: ラウンジ「ソマーハウス」(2階)
- 料 金: お1人様 1,600円(消費税・サービス料込み)
 ※くるみのパンドミ 1袋 700円(消費税込み)
- 内 容: メゾンカイザーのパンを使ったサンドウィッチ(週替わり)
 スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶付き

※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



ソマーハウス 内観

【お客様のお問い合わせ先】
 横浜ベイホテル東急

ソマーハウス Phone: (045) 682-2219

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