

“北海道”をテーマに 中国茶で楽しむアフタヌーンティー

「スーツァン・アフタヌーンティー」

【平日限定】2023年5月8日（月）～6月30日（金）※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西みなとみらい・総支配人北村 裕二)中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)では、2023年5月8日(月)～6月30日(金)の期間、平日限定(除外日あり)で、初夏におすすめの「スーツァン・アフタヌーンティー」を提供いたします。

四川料理のレストラン「スーツァンレストラン陳」がご用意する初夏のアフタヌーンティーは、デザート7種とセイボリー7種のバラエティー豊かなラインナップ。伝統の味に斬新なアイデアを織りまぜた中国料理と、ホテルスイーツのコラボレーションをお楽しみいただけます。

スイーツには、同期間に開催する「北海道フェア」に連動したメニューが並びます。北海道十勝産のハスカップを使用した甘酸っぱい「オペラ」や、北海道産苺すずあかねの果肉と蕎麦の実の食感が特長のグラスデザート、摩周コーヒーのほろ苦さをアクセントにしたバイクドチーズケーキなどをご用意。また、レストランならではの充実したセイボリーには、グリーンピースとそら豆のさっぱりとした冷製スープをはじめ、爽やかにピリリと痺れるアオリイカの葱山椒和え、丸ごと

ローストして食材本来の甘味と旨味を閉じ込めたヤングコーン、そして桜鱈のフリットは、ピリ辛の麻辣風味のタルタルソースをつけて、パリッとサクッとお召し上がりください。

甘いものが苦手な方にも十分にお楽しみいただける「スーツァン・アフタヌーンティー」は、中国茶など当店ならではのバラエティーに富んだお飲み物付き。みなとみらいの景色を眺めながらゆったりと、午後のひとときをお過ごしください。

初夏の「スーツァン・アフタヌーンティー」概要【平日限定】

- 期 間: 2023年5月8日(月)～6月30日(金)
※除外日: 火・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「ミニマーボー丼」「ミニ担々麺」「本日のフカヒレ入りスープ」
- 内 容: アンニドゥフ / 北海道十勝産ハスカップのオペラ / 北海道産苺すずあかねと蕎麦の実のグラスデザート / 塩キャラメルチョコレートの山椒がけ / 摩周コーヒーを使用したバイクドチーズケーキ / 北海道産牛乳のミルクアイス / アオリイカの葱山椒和え ～季節の野菜と共に～ / 穂付きヤングコーンのロースト ～紹興酒で漬けたカラスミと共に～ / グリーンピースとそら豆の冷製スープ / 桜鱈のフリット ～麻辣タルタルを添えて～ / よだれ鶏サラダ冷麺 ほか、中国茶、ルイボスティーなどお飲み物つき



「スーツァンレストラン陳」内観イメージ

※社会状況により、提供時間等の変更が生じる場合がございます ※表示料金にはサービス料・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

【お客様のお問い合わせ先】
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