

2023年6月29日 横浜ベイホテル東急

桃スイーツ&充実のセイボリーを、中国茶と共に
夏の「スーツァン・アフタヌーンティー」
 【平日限定】2023年7月3日（月）～8月31日（木）※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・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7月3日(月)～8月31日(木)の平日限定(除外日あり)で、夏メニューの「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、デザート7種とセイボリー7種のバラエティー豊かな夏メニューには、この季節ならではの“桃”を用いたグラスデザートや、ソルベなどが登場！また、セイボリーには、“とうもろこし”のさっぱりとした冷製スープをはじめ、「冷やし豆乳担々麺」や、ピリリと痺れる「くらげの甘酢」、パリッとした食感の「夏野菜の春巻き」などが揃います。

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お飲み物とともに。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。

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7月3日(月)～8月31日(木)
※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 「ミニ麻婆丼」「ミニ担々麺」「本日のフカヒレ入りスープ」
- 内容：デザート盛り合わせ(アンニドゥフ / 桃のシュークリーム / 揚げカスタード / 桃とミントのヴェリーヌ / 桃のソルベ / ココナッツとマンゴーのムース ほか)、
とうもろこしのスープ ～旨味が凝縮された澄ましスープゼリーと一緒に～ / 冷やし豆乳担々麺 /
くらげの甘酢 ～2種類のグレープフルーツと爽やかな国産青山椒の香り～ / 海老のピリ辛豆板醤和え /
夏野菜の春巻き ～石川県 NOTO 高農園さんの茄子を使って～ / バンバンディ～うま辛ソース仕立て～ ほか
中国茶、ルイボスティ、コーヒー、紅茶 など お飲み物つき



店内イメージ

※社会状況により、変更が生じる場合がございます ※表示料金はサービス料・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

【お客さまのお問い合わせ先】
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