

スイーツ&充実のセイボリーに「宮城」のエッセンス

「スーツァンアフタヌーンティー ～MIYAGI～」

【平日限定】2023年11月1日（水）～12月22日（金）※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)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2023年11月1日(水)～12月22日(金)の平日限定で、「スーツァンアフタヌーンティー ～MIYAGI～」を提供いたします。

ホテル内レストランで開催中の「宮城」フェアにちなんだ充実のラインナップで登場！濃厚な「きぶどう」の風味が特長のグラスデザートをはじめ、香り豊かな「和紅茶」を用いた、ふわふわのシフォンケーキ、まろやかな「蔵王クリームチーズ」を味わうレアチーズケーキなどが揃います。また、柔らかく煮込んだ「牛タンシチュー」や、鮮やかな苺を添えた「黒酢のサラダ」など、当店ならではのセイボリーも、宮城県産の食材を使用したメニューで。

ボリューム満点のチャイニーズアフタヌーンティーは、甘いものが苦手な方でも楽しめます。中国茶など当店ならではの飲み物とともに、午後のひとときをお過ごしください。



店内イメージ

「スーツァンアフタヌーンティー ～MIYAGI～」概要

- 期間：2023年11月1日(水)～12月22日(金)〔平日限定〕
※除外日：火(隔週休)・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：季節のデザート盛り合わせ(アンニドゥフ / 本日のアイス / 季節のフルーツ / 和紅茶シフォンケーキ / 蔵王クリームチーズのレアチーズケーキ / 宮城県産きぶどうジュレのヴェリーヌ / ずんだ生クリーム包み)、3種のチーズを使用したスパイシーパニーニ / 牛タンシチュー ～スーツァンレストラン陳スタイル～ / 当店自慢のお漬け物 / 宮城県産“苺”を使用した黒酢のサラダ / 宮城県十符谷(とふだに)のキクラゲ 塩レモンソース / 鴨肉と野菜の和え物 ～燻煙の香りを受けて～ / 本日の点心
中国茶(ジャスミン茶、プーアル茶など)または コーヒー または 紅茶(宮城県「kitaha 和紅茶」など)付き

※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