

“新緑”をテーマにしたチャイニーズ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】2024年5月8日（水）～6月28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)中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)では、2024年5月8日(水)～6月28日(金)の期間、平日限定(除外日あり)で、“新緑”をテーマにした「スーツァン・アフタヌーンティー」を提供いたします。

爽やかなグリーンを基調にしたホテルメイドのスイーツと、伝統の味に斬新なアイデアを織りまぜた中国料理のセイボリーをお楽しみいただけるチャイニーズアフタヌーンティーです。スイーツには、やさしい口当たりの「ラベンダークリームとメロンムース」をはじめ、「抹茶ロール」やピスタチオのマカロンなどが登場。また、中国料理ならではのセイボリーには、食欲をそそる自家製の“食べるラー油”を添えた「山菜と帆立の藻塩炒め」をはじめ、香味パウダーでサクッと仕上げたアスパラガスや、ホテル内工房で焼きあげた「メゾンカイザー」のミニバンズを使用したこだわりの「グラタンバーガー」なども。“新緑”が眩しいみなとみらいの景色を眺めながら、中国茶などのお飲み物とともに、午後のひとときをお過ごしください。

### 「スーツァン・アフタヌーンティー」概要【平日限定】

- 期 間： 2024年5月8日(水)～6月28日(金)  
※除外日：火曜隔週・土・日曜日 ※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： 北海道産生クリームを使ったプリンとハスカップソース / 抹茶ロール / ラベンダークリームとメロンムース / マカロンピスターシュ / 杏仁豆腐 / 本日のアイス / 季節のフルーツ / グラタンバーガー ～北海道のうまみ～ / ペコロスと北海道トンデンファームのベーコンの蒸しスープ / 桜チップで燻した蜆烏賊のアヒージョ風 / 山菜と帆立の藻塩炒め ～自家製食べるラー油添え～ / アスパラガスの揚げ物 ～香味パウダーと共に～ / 海老のフリッター マンゴーマヨネーズ / 本日の点心2種 ほか、中国茶、ルイボスティーなどお飲み物つき



内観イメージ

※表示料金にはサービス料・税金が含まれております ※写真はイメージです ※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

**【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