

2025年4月8日 横浜ベイホテル東急

飲茶アフタヌーンティーの新提案 選べるメニューと美しい景色を楽しむランチタイム

## 「飲茶アフタヌーンティー」新登場！

2025年5月1日（木）～6月30日（月）※平日限定/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、2025年5月1日(木)～6月30日(月)の期間、平日限定(除外日あり)で、「飲茶アフタヌーンティー」が新たに登場。

中国料理の中でも人気の高い『飲茶』。当レストランでもこれまで、飲茶ランチを提供してまいりましたがせっかくのランチタイムをお茶とともに優雅にのんびりと楽しみたい、というリクエストにお応えして、数種の中国茶飲み放題やハイティースタンドでご提供するホテルスイーツとともに楽しみいただくアフタヌーンティースタイルをご用意いたします。

季節の前菜から始まり、北京ダックと点心2種、そして本日の一品とご飯ものは、何回来てもお楽しみいただけるようにとのシェフのこだわりから、5種の中からお選びいただけるようにいたしました。7種の中国茶は飲み替えも可能なので、お料理にあわせ様々な味わいをご堪能いただけます。

みなとみらいの景色を眺めながら過ごす午後のひとときをお過ごしください。

### 「飲茶アフタヌーンティー」概要【平日限定】

- 期 間: 2025年5月1日(木)～6月30日(月) ※除外日: 火曜不定休・土・日曜日
- 時 間: ランチタイム 11:30～(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 6,200円(中国茶7種&コーヒー \*飲み替え可)  
お1人さま 7,200円(乾杯モクテル1杯、中国茶7種&コーヒー \*飲み替え可)  
お1人さま 7,800円(フリーフロー、中国茶7種&コーヒー \*飲み替え可)

※フリーフローは、スパークリングワイン/赤白ワイン/紹興酒より選択可

- メニュー例: 季節の前菜 2 種  
 北京ダック&本日の点心 2 種  
 本日の一品  
 ご飯もの \*下記より1つお選びください
- ・ 四川飯店伝統のマーボードウフ
  - ・ ピリ辛コーンバターチャーハン
  - ・ 冷やし汁ありタンタンメン
  - ・ エビワンタンメン
  - ・ フカヒレの姿煮スープそば
  - ・ フカヒレの姿煮あんかけご飯



- 7 種のデザート
- ・ ハスカップと北海道産マスカルポーネのヴェリーヌ
  - ・ 北海道産牛乳のプラン
  - ・ キャラメルポップコーン
  - ・ バニラマカロン
  - ・ メロンソルベ
  - ・ 杏仁豆腐
  - ・ 季節のフルーツ



中国茶

凍頂烏龍茶/白龍珠/竹叶青/陳年 10 年普洱茶/ルイボスティー※ノンカフェイン/  
 白桃烏龍茶/ライチ紅茶/コーヒー



内観イメージ

中国料理「スーツァンレストラン陳」  
 料理長 関根 忍



1997 年 赤坂四川飯店に入社、陳 建一の薫陶を受ける。スーツァンレストラン陳名古屋店、2017 年には渋谷店のスーシェフを経て、2021 年 横浜ベイホテル東急中国料理「スーツァンレストラン陳」料理長に就任。

季節の食材を用いて、古き良き伝統を守りつつ、新しいスタイルの中国料理を一品一品丁寧にお届けするとともに、すべてに「感謝」を忘れず、食を通して笑顔になっていただける料理を心掛けている。

※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