

“春限定” 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」

2025年3月3日(月)～4月30日(水) ※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3月3日(月)～4月30日(水)の期間、平日限定(除外日あり)で、“春”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。

桜の風味とあまおうの果肉が絶妙なバランスのグラスデザート「桜とあまおうババロアのヴェリーヌ」をはじめ、見た目にも可愛い「あまおうタルト」や福岡県のお茶を用いた「八女茶のムース」、濃厚なあまおうにバジルのアクセントがきいたソルベなど、華やかなスイーツが揃います。また、中国料理ならではのセイボリーには、「筍と菜の花のセイロ蒸し」をはじめ、ちらし寿司のようなチャーハンや、青山椒塩で楽しむカラフルな「天使海老の揚げ物」など充実のラインナップをご用意いたします。みなとみらいの春の景色を眺めながら、中国茶などのお飲み物とともに、午後ひとときを、ごゆっくりお過ごしください。

## 「スーツァン・アフタヌーンティー」概要【平日限定】

- 期 間: 2025年3月3日(月)～4月30日(水)  
※除外日: 火曜不定休・土・日曜日 ※前日までに要予約
- 時 間: ランチタイム 13:00～(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 5,500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: 季節のデザート盛り合わせ  
〔桜とあまおうババロアのヴェリーヌ / あまおうタルト / 八女茶のムース / いちごマカロン / いちごとバジルソルベ / 杏仁豆腐 / 季節のフルーツ〕  
桜海老と春キャベツのスープ / 筍と菜の花のセイロ蒸し ～シチリア産ドライトマトと葱オイルと共に～ / 赤酢チャーハン 親子ちらし仕立て / 天使海老の揚げ物 ～和歌山県産青山椒塩のアクセント～ / 蕪の千枚漬け ～泡辣椒(パオラージャオ)と桜の香り～ / やまゆりポークのオリジナルスパイスパウダーがけ / 本日の点心2種盛り / 中国茶、ライチ紅茶などお飲み物つき



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