

令和2年3月6日
東京渉外局県産品販売促進チーム

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズで限定常陸牛コース

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 28階の鉄板焼「さがみ」で、今月限定の「極上常陸牛コース」が提供されています。

ディナーコースは、常陸牛のステーキをはじめ、鹿島灘ハマグリやアンコウの包み焼き、季節の焼き野菜など、シェフのこだわり料理がお楽しみいただけます。ぜひご利用ください。

記

- 1 場所 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 鉄板焼「さがみ」
(神奈川県横浜市西区北幸 1-3-23)
 - 2 期間 令和2年3月1日(日)～3月31日(火)
 - 3 ディナーコース (※太字は茨城県産食材)
 - 食前のお愉しみ2品
 - サヨリの昆布締めと落葉菜の花のマリネに**季節野菜** 梅水晶と梅肉のドレッシング
 - アンコウと**鹿島灘ハマグリ** 和風出汁のカルタファタ **しそ南蛮味噌**を添えて
 - 6種類のサラダ ●**季節の焼き野菜**
 - 極上‘**常陸牛**’フィレまたはサーロイン100g **たつご味噌**添え
 - 御飯・ひぬまやまとしじみ味噌汁・香の物
 - いちごとバニラアイスのミニパフェ ‘**べにはるか**’の干し芋と共に
 - コーヒーまたは紅茶
- ご利用特典 ・乾杯ドリンクサービス
・茨城県オリジナルギフトプレゼント
※先着順につき、なくなり次第終了とさせていただきます。
- 料金；20,000円

※ランチコースもあります。(11,000円)

※詳細は、ホテルの公式ホームページをご覧ください。

《メニュー例》
常陸牛のステーキ

