

## News Release

ローズホテル横浜  
第33回 全国都市緑化よこはまフェア連動企画  
～花咲く春の訪れを味わう～  
フラワーガーデンスタイルメニューが新登場

期間 2017/3/25(土)～6/4(日)

ローズホテル横浜(本社:横浜市中区山下町77番地 代表取締役 李 宏道)は、2017年3月25日(土)～6月4日(日)迄、第33回全国都市緑化よこはまフェアと連動企画として、横濱開港菜(横浜で初めて作られ横浜に根付いた西洋野菜)、季節のエディブルフラワーを使用した料理をご提供いたします。

プロモーション事業に関する詳細は下記の通りでございます。

提供期間:2017年3月25日(土)～6月4日(日)

### ■ ブラスリーミリーラ・フォーレ

横浜市中区山下町77番地1階 TEL045(681)2916

《アスパラガスとサーモンマリネのマルタ風花オレンジのミニサラダ添え》

価格 ¥1,200(税サ込み)

横濱開港菜のアスパラガスとトマトを使用。サーモンマリネでアスパラガスを包みフレンチの中でもクラシックなオレンジマヨネーズソース「マルタ島風」をアレンジしエディブルフラワー合わせました。赤ワインビネガーベースのドレッシングを朝露のようにあしらった一品。



《横浜レタスと湘南シラスのスパゲッティーニ～お花畑見立て～》

価格 ¥1,200(税サ込み)

ペペロンチーノのベースに横浜産のピンクロッサなど数種のレタスと湘南シラスをふんだんに使用し、シラスの塩気とレタスの苦味、隠し味のアンチョビのバランスが大人の味に。花畑の様に、色とりどりのエディブルフラワーを華やかに合わせました。



### ■ 鉄板焼き浜 横浜市中区山下町77番地1階 TEL045(681)2993

《花、横浜、食のコース》 価格 ¥14,500(税サ込み)

花をイメージした前菜や、横濱開港菜を使用したメニューなど、シェフが目の前で創り出すオリジナルコースです。



《前菜:蟹とアボカドのフォンダン  
トマトとラディッシュのお花仕立て》

#### ■ 本件に関する問い合わせ先

龍門グループ(ローズホテル横浜/重慶飯店)

e-コマース事業室/斎藤きよみ・山根愛子・矢野友子

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL/045-681-2264(直通) FAX/045-681-8445

URL : <http://www.rosehotelyokohama.com/> E-Mail: [pr@rosehotelyokohama.com](mailto:pr@rosehotelyokohama.com)