



# Delish Table

SEAWIND  
LOUNGE

## Lunch



11:30-14:00 [ L.O 13:30 ]

¥3,900

(税金・サービス料込)



オードブル・スープ・パン・デザートは入り口横のカウンターにご用意がございますのでご自由にお取りください。選べるメインディッシュはスタッフがお席へお持ちいたします。

## Dinner



17:30-21:00 [ L.O 20:30 ]

¥5,000

(税金・サービス料込)



オードブル3種盛合せ・デザートと選べるメインディッシュはスタッフが お席へお持ちいたします。

## Main dish

メインディッシュを5種の中からお選びください。  
スタッフが お席へお持ちいたします。



### Bouillabaisse ブイヤベース

海老や貝の旨味が凝縮された、フランスのマルセイユ発祥の伝統的なスープです。香ばしく焼かれたリゾットとの組み合わせをお楽しみください。



### Roast Beef ローストビーフ

低温オーブンで焼き上げる横浜ベイシェラトン自慢のローストビーフです。山葵香る和風ソースとともにお召し上がりください。



### Beef stew with Omelet rice ビーフシチューオムライス

黒毛和牛をじっくりと煮込んだビーフシチューとふわふわ玉子のオムライスが絶妙に絡み合い、口の中でとろける至高の一品です。



### Rice Bowl with Marinated Tuna and Minced Tuna 三崎まぐろ漬け・たたき丼

特製の漬けダレにじっくりと漬け込み旨味を最大限に引き出しましたまぐろの漬けとトロリととろける食感のたたきを味わえる洗練された和の美を感じさせる一品です。



### Curry Soup スープカレー

厳選されたスパイスを使用し、深いコクと豊かな香りが広がるカレーに仕上げました。ふっくらと炊き上げたご飯にあう一品です。

## Drink

+ ¥500

(税金・サービス料込)

Coffe  
コーヒー

Tea  
紅茶

Ginger Ale  
ジンジャーエール

Draft beer  
ドラフトビール

Apple Juice  
アップルジュース

Glass of Wine  
グラスワイン(赤・白)

Oolong Tea  
ウーロン茶

Glass of sparkling Wine  
グラススパークリングワイン