

ハマの美食☆探検隊 vol.41



BRICKS STUDIO

シリーズ第41回となる「ハマの美食☆探検隊」は、馬車道にある「横浜平和プラザホテル」内のレストラン「BRICKS STUDIO」です。モーニングや平日限定のランチで人気となっている焼きたてパンやスープなど、魅力的なメニューをご紹介します。

馬車道らしいガス灯や赤レンガでまとめられたお洒落な外観



予約・お問い合わせ

「BRICKS STUDIO」横浜市中区太田町5-65 2階
【電話】045-212-2333 (ホテル代表)
【営業時間】
●モーニング…平日6:30～9:00 (土日祝7:00～、最終入店8:30)
●ランチ…平日11:30～14:00 (L.O.13:30)
●コワーキング…平日10:00～18:00

※表示価格は税込。

※状況・季節により時間・料金・内容等が変更となる場合がありますので、事前にお問い合わせください。

※感染予防対策のため手指消毒等のご協力をお願いしています。



具だくさんのスープは、タンパク質や食物繊維、鉄分など豊富な栄養素が入って1杯約200キロカロリー



パンを楽しめるメニューは「6種から選べるスープと焼きたてパン食べ放題」(スペシャルサラダ付き1,300円)と、4種から選べるスープ+パン2種+ミニサラダ+ドリンクバー付きのお得な「昼カフェセット」(900円)



こまめに焼いて焼きたてを提供。サクッ、じゅわ～が広がる、たまらない美味しさを届けている



「とろ~りデミグラスオムライス」(1,200円)。瀬戸内しまなみ海道の今治で製造したソーセージが入ったチキンライスを、ふわとろ卵で包んだ一品



1周年記念として登場した「カジュアルランチコース」。2,500円とは思えないボリューム

ロワッサンで、「フランス産の発酵バターの香りと味わいが好評です。パン・オ・ショコラのほかデニッシュなども人気で、日替わりで常時9～10種を提供しています。いろいろ召し上がっていただけるよう小ぶりサイズでお出しし、パンケーキは出来たてを席までお配りします」と同店チーフの海老塚結衣さんが説明してくれました。

平日限定ランチでは焼きたてパンの食べ放題セットのメニューがあり、時間は無制限。同セットの6種から選べるスープは、有機JAS認証を受けたオーガ

ニックのひよこ豆とレンズ豆を使用していて栄養も食べ応えも満点です。またオムライスやカレー、パスタなど一品メニューも人気。ドリンクバー(ミニデザート付き300円)では、元町の「MOTOMACHI COFFEE ROASTERY」が同店のためにブレンドした挽きたてコーヒー、紅茶やビタミンドリンクなども楽しめ、女性客や近隣のビジネスマンで連日にぎわいを見せています。

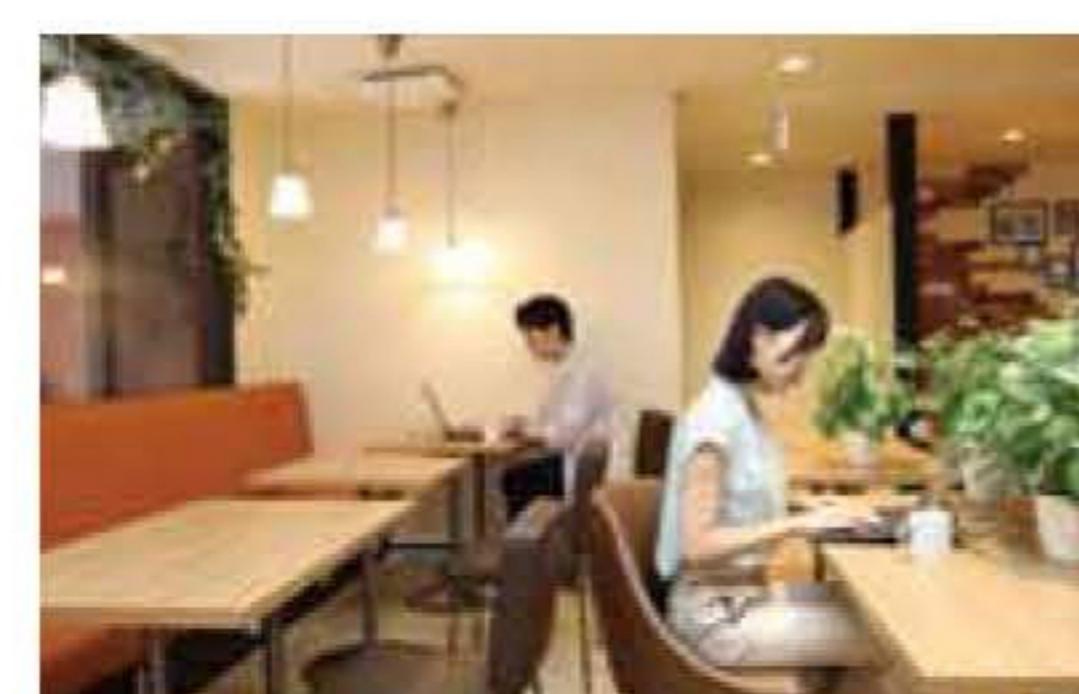
スタッフの一体感とサービスの良さに自信

パンの美味しさの秘訣は2台のオーブンでこまめに焼くこと。焼き上がりから何分後が最も美味しいかなど、パン生地のメーカーからレクチャーを受け実践しています。宿泊担当の加藤舞子さんは、「宿泊部門とレストランが連携し、当日の宿泊の男女比率や修学旅行生の有無など年齢層も考慮して、お出しする量や種類を決めています」と話します。



オーブン

「コロナ禍で需要が変わったなか、あらためて地元からのニーズを感じ取ることができました。日頃支えていただいている地元の皆さまに対して、スタッフ全員で知恵を出し合いながらさまざまな接点をつくり今後も還元していきます。スタッフの一体感とサービスの良さには自信があります。ぜひ一度お越しください」(近藤さん)。



(上)最新規格のWi-Fiを提供しているコワーキングスペースはセルフサービスのドリンク付きで1時間300円～
(下)ファミリーでのワーケーションに最適なテレワーク設備が整えられたコンセプトルーム「COMODO」は、最大6名まで宿泊可能

エイトプリッヂ(株)

横浜平和プラザホテル取締役
近藤 静香 氏



BRICKS STUDIO レストランチーフ
海老塚結衣 氏

「お客様との交流を大切にていきたいです。ボリュームある男性向けのメニューも現在開発中です」



同ホテルセールスマネージャー(宿泊担当)
加藤 舞子 氏

「アットホームな雰囲気が特徴です。ぜひ気軽にご利用いただき、リピートいただけることを願っています」



100席ある「BRICKS STUDIO」。コワーキング営業の際はランチスペースを区切って開放している

時間無制限でいただける焼きたてパン食べ放題

「BRICKS STUDIO」のコンセプトは「挽きたて・焼きたて・選べる・健康」です。看板メニューである焼きたてパンの一番人気はフランス直輸入の生地を使ったク