

2023年9月22日 横浜ベイホテル東急

「食材王国みやぎ」の美味しさをbuffetで  
「こだわり食紀行 ～宮城～」

【期間限定】2023年10月20日(金)～11月30日(木) ※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)2階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、「こだわり食紀行 ～宮城～」を、2023年10月20日(金)～11月30日(木)の期間限定で開催いたします。

今年で13回目を迎える「食材王国みやぎ」をテーマにしたランチ&ディナーbuffet。宮城県の食材の美味しさに魅せられ、その美味しさを多くの方々に知っていただきたいと、2010年よりスタートしました。今回も、準備にあたりシェフたちは、生産者の方々を訪ねる食材探しの旅へ。当地で感銘を受けたこだわりの食材を用いたメニューを、buffetスタイルでお贈りいたします。

「伊達の純粋赤豚と焼きパプリカのプレッセ もっこりニラのソース」(写真中央上)は、豊かな風味と脂の旨味が特長の柔らかな豚肉を、存分に味わっていただける冷製料理。登米市産のニラを用いたソースとともにお楽しみください。また、大豆のコクと味わいを活かした濃厚な「牛肉の柔らかく仙台味噌煮込み」(写真中央下)は、寒くなり始めるこの時季にぴったりの一品です。このほか、香りと食感がたまらない「せりとポークの天ぷら」をはじめ、「荏胡麻豚のロースト」や「蔵王クリームチーズのフォカッチャサンド」などの“こだわり食材”が登場！ホテル総料理長・丸山がプロデュースする数々のメニューをご堪能ください。

### 「こだわり食紀行 ～宮城～」概要

■場所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)

■期間：2023年10月20日(金)～11月30日(木)

※除外日あり ※ディナーbuffetは木曜日の開催はございません ※最終日はランチのみ

■時間：ランチ 11:30～ 平日 14:30(L.O.) 土日祝 15:30(L.O.) [90分制]

ディナー 17:00～21:00(クローズ)、

土曜日は1部 17:00～/2部 19:30～(2部制)[120分制] ※除外日あり

■料金(お1人さま)：ランチ 大人(平日)4,900円、(土日祝)5,700円

小学生(全日)2,800円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,200円

ディナー 大人(平日)7,300円、(土日祝)7,900円

小学生(全日)3,500円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,700円



視察の様子

次葉に続く

■メニュー： ※ランチとディナーでメニューが異なります ※(L)はランチのみ、(D)はディナーのみのメニューとなります

スペシャルディッシュ【お1人さまにつき1皿・大人の方・土日祝限定】(D)  
フカヒレと水鳥の菌床しいたけの蒸しスープ せりの薫り



スペシャルディッシュ「フカヒレと水鳥の菌床しいたけの蒸しスープ せりの薫り」

#### アクションコーナー

ジューシーに焼き上げたローストビーフ 3種のソース  
宮城産せりと柔らかくポークの天ぷら  
とろ〜り卵のオムライス 荳胡麻豚のあんかけ (L)  
みやぎサーモンのカルパッチョ レモン大根のエスプーマ (D)  
はっとのクリームソース  
パルミジャーノ・レッジャーノ仕上げ (D) ほか

#### 冷製

伊達の純粋赤豚と焼きパプリカのプレッセ もっこりニラのソース  
仙台あぶら麩と茄子、厚切りベーコンのマリネ あんかけ風味  
仙台井土ねぎの1本焼きとビーフのマリネ  
蔵王クリームチーズと「ずんだ」のフォカッチャサンド  
十符谷のきくらげといろいろ茸、オリーブのマリネ  
宮城県産ホヤ貝のポシェ ペペロンチーノ風味 (D) ほか

#### 温製

みやぎサーモンのロースト 純米酒 男山のレディクション  
ファームソレイユ東北「和紅茶」で蒸した白身魚のスチーム  
牛肉の柔らかく仙台味噌煮込み  
荳胡麻豚の高温ロースト「ずんだ」のソース  
森林どりと林檎のガストリックソース焼き  
仙台味噌と白身魚の窯焼きピッツア  
金華山沖寒鯖文化干し 白菜と塩昆布のソース (D) ほか

#### デザート

宮城県産和紅茶シフォンケーキ (D)  
蔵王クリームチーズを使ったレアチーズケーキ (D)  
宮城県産野菜パウダーを使ったクリームとチョコレートムース (D)  
カッティングフレッシュフルーツ / ソフトクリーム ほか

11月18日(土)・19日(日)は、宮城県より生産者の方をお迎えしてイベントを開催予定！限定メニューをご用意いたします！！  
※詳細は決まり次第、ホテル公式ウェブサイトにて発表いたします。

※表示料金にはサービス料及び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