

2014年5月13日
No. 14-005
横浜ベイホテル東急

和歌山の恵みをディナーbuffetで

ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 和歌山

期間：2014年6月9日（月）～7月21日（月・祝）



横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人 小林秀樹）では、2014年6月9日（月）～7月21日（月・祝）の期間、2階「カフェ トスカ」にて、和歌山の食材をふんだんに用いたディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 和歌山」を開催いたします。

今回のフェアを開催するにあたり、実際にシェフ自ら和歌山へ足を運び、メニュー考案のヒントを得てきました。醤油発祥の地、湯浅では天保12年の創業以来昔ながらの手作り醤油の製造を続ける「角長」を訪れました。蔵に広がる芳醇な香り、伝統を守り続ける生産者の方々の熱い思いに感銘を受け、醤油はもちろん、製造工程で発生する「醤油のしぼり粕」をも、本フェアのメニューに活かすべくオリジナルメニューを考案。牛肉の旨味を醤油のしぼり粕で閉じ込めた“和歌山県産牛のロースト”は芳しい香りが食欲をそそるシェフおすすめの逸品です。

また、今回は提供日限定メニューとして、buffetではなかなか味わうことの出来ないジビエ“和歌山県産のイノシシ”を用いた「イノシシのラグー」が登場。じっくり煮込んで、やわらかくくせのない味に仕上げました。そのほか、梅干しを作る工程でできる“梅酢”を配合した飼料で育ち、コクと弾力・やわらかさを併せ持った鶏肉「紀州うめどり」や、口当たりがよくさっぱりとした脂身が特長の「紀州うめぶた」。磯の香りが高く独特な食感の海藻「ひろめ」など和歌山ならではの食材を用いたメニューが並びます。

ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食材 和歌山～ 概要

- 場 所 : 「カフェ トスカ」(2F)
- 期 間 : 2014年6月9日(月)～7月21日(月・祝)
- 提供時間 : 17:30～22:00(ディナータイムのみ)
- 料 金 : 月曜～金曜 ￥5,346
土・日曜・祝日、 ￥6,534
小学生のお子様(全日) ￥2,970
4歳～未就学児(全日) ￥1,188
※税金・サービス料込み

○メニュー例 : アクションコーナー

「角長」の醤油のしぼり粕で包んだ和歌山県産牛のロースト
和歌山県産“紀州うめどり”の低温ロースト
和歌山県産しらすとトマトのリゾット パルミジャーノレッジャーノの中で
和歌山県産旬の野菜のミニッツソテー

温製

和歌山県産イノシシのラグー【提供日限定メニュー】詳細はお問い合わせください
紀州日高漁業協同組合より直送 お魚料理2品
和歌山県産オニオンと丸ごとロースト ローズマリー風味
“紀州うめぶた”のロースト
“紀州うめどり”のレバー バルサミコ風味
トマトたっぷりミネストローネ
オニオンカレー
窯焼きピッツァ

冷製

鯛のカルパッチョ風 山椒フレーバー
和歌山田辺の“ひろめ”とトマトのジュレ
いたどり(ゴンパチ)のマリネ
和歌山県産シーズンリーベジタブルのマリネ
アオリイカと紀州梅のマリネ
カッティングフレッシュフルーツ
ケーキ各種
※入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます

協力 / 和歌山県 、(株)角長、(株)ふみこ農園

- ◆ ご来店先着 1,000 名のお客様へ、とろけるような果肉の南高梅をたっぷりのはちみつを加えて漬け込んだ“プレミアムダイヤモンド梅”をプレゼント！(なくなり次第終了となります)
- ◆ 和歌山県観光PRシンボルキャラクター『わかぱん』が7月5日(土)に来店いたします。



【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

カフェ トスカ Phone: (045) 682-2218

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 平岡

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7