

神奈川県産食材への熱い思いがここに！

ナイト・キッチンスタジアム

こだわり食材 神奈川県・横浜 ～地元伝承～



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 松田喜光)では、2階「カフェ トスカ」にて、2016年11月14日(月)～2017年1月15日(日)の期間、地元・横浜を中心に神奈川県内の新鮮な食材を使ったディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川県・横浜～地元伝承～」を開催いたします。

毎回人気の地元食材のフェア。8回目の開催ですが、本年よりサブタイトルを“地産地消”から“地元伝承”に改めました。

「神奈川県・横浜には地元だからこそ感じられる本当の美味しさがある。」という、小川シェフ。新鮮さ、季節の旬を感じられるのは地元食材ならではの特権であり、神奈川県にはその美味しさを携えた食材がたくさんあることを広く伝えたい、という思いから、“地元伝承”という言葉に辿りつきました。4月から設置した「地元伝承コーナー」では、生産者の皆さんとの交流を経て、まさにその時期に旬を迎える食材を提供してまいりました。そして今回のフェアでも、冬のこだわり食材をたくさんご紹介いたします。

“神奈川県・横浜近郊野菜のバーニャカウダー”は、まるで農園にいるかのように彩りよく並んだ横浜地野菜を、お好みのソースで。収穫したばかりの野菜だけが持つ味の濃さ、美味しさを味わえるのは地元フェアならではの醍醐味です。また、横浜が「発祥の地」ともいわれている牛鍋は、神奈川県産牛を半熟卵とからめてお楽しみいただく、トスカスタイルをご用意します。ほかにも、海苔の香ばしい香りがアクセントの“パルミジャーノレッジャーノで作る「つた金海苔店」の焼きバラ海苔とトマトフォンデュ”、小田原の魚介類など、神奈川県・横浜産の新鮮な食材を使ったメニューの数々をぜひご堪能ください。

[詳細は次頁](#)

ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川・横浜 ～地元伝承～ 概要

- 場 所：「カフェ トスカ」(2F)
○期 間：2016年11月14日(月)～2017年1月15日(日)
※除外日：2016年12月23日(金・祝)～25日(日)
○提供時間：平日17:30～21:30 土日祝17:00～21:30 (ディナータイムのみ)
○buffet料金：月曜～金曜日 ￥5,400
土・日曜日、祝日及び12/19～22・26～30 ￥6,579
12/31～1/3 ￥6,980
小学生のお子様 (12/31～1/3 は¥3,980) ￥2,946
4歳～未就学児 (全日) ￥1,178
※税金・サービス料込み

- メニュー例：アクションコーナー
神奈川県産牛「牛鍋」トスカスタイル
「つた金海苔店」の焼きバラ海苔と
“パルミジャーノ レッジャーノ”で作るリゾット
漁師風スープ トスカスタイル
神奈川・横浜近郊野菜のバーニャカウダー
湘南ポークの“しゃぶしゃぶ”トスカスタイル …など

※“アクションコーナー”では、お客様のご希望を伺いながら目の前でスタッフが調理するため、見た目にも楽しく、できたてアツアツのメニューをお召し上がりになれます。

※天候や入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※本フェアはディナータイムのみですが、このほか、朝食 7:00～11:00、昼食 11:30～15:00(土・日・祝日は 16:00 まで)も営業しております。

【協力】神奈川県、横浜市、小田原市

地元伝承イベント 2017年1月7日(土) 開催！

地元伝承フェア開催を記念してイベントを開催いたします。
生産者の方の食材に対する情熱と、地元食材に対するシェフの熱い思いを、当日限定メニューとともに楽しみください。

- 日 時：2017年1月7日(土)
■会 場：「カフェ トスカ」2F ※詳細はお問い合わせください



【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 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