



2017年 20周年を迎えました。  
さらなる驚きと共に、Let's go on!

# News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年9月29日 横浜ベイホテル東急

北海道・北見&網走の美味しさを伝えます！

**「オホーツク×カフェ トスカ」のスペシャルイベント開催！！**

【北見イベント】10月7日(土) / 【網走イベント】10月25日(水) 限定開催

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦)では、2017年10月7日(土)と10月25日(水)に、2階「カフェ トスカ」で開催中のディナーブッフェ「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 北海道」において、現地・北海道北見市と網走市よりゲストの皆様をお迎えしてお届けする2日間限りの「スペシャルイベント」を開催いたします。

## ① 2017年10月7日(土) 「北見市」イベントを開催

北海道フェアを開催するにあたり、シェフ自らが北の大地・北海道へ足を運び、生産者の方々の食材に対する情熱にふれることができました。

10月7日(土)は、北見市より渡部副市長にお越しいただき、北見のご紹介及び今回のフェアで使用されている白花豆などの食材の魅力について、「カフェ トスカ」小川シェフとの対談形式でご紹介いただきます。この日だけのスペシャルメニューとして「たまコロ」も登場！「たまコロ」は、2016年に開催された「第4回全国コロツケフェスティバル」において、全国35種類のコロツケの中から見事優勝を獲得した、タマネギが主役のコロツケです。全国一の生産量を誇る北見市のタマネギを用いた逸品を、特別にご試食いただけます。



## ② 2017年10月25日(水) 「網走市」イベントを開催

10月25日(水)には、今年の“食材探しの旅”でシェフがしじみの水揚げ体験もさせていただいた網走市より、水谷市長と鉄板焼&本格焼酎 BAR「おっ！伝」の石黒シェフにご来館いただき、網走のご紹介や今回のフェアで使用されているしじみや長いもなどの食材の魅力について、「カフェ トスカ」小川シェフとの対談形式でご紹介いただきます。また、北海道ではお馴染みの魚“かすべ”を使った当日限定の一品もご提供いたします。



2つのイベント概要は次項

## ①「北見市」イベント 概要

- 日時：2017年10月7日(土)【1部】17時45分～【2部】20時15分～
- 会場：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(横浜ベイホテル東急2F)
- 料金：大人 ¥7,300 小学生のお子様 ¥3,500 4歳～未就学児 ¥1,178  
※税金・サービス料込み
- 出演：北見市副市長 渡部 真一氏  
(一社)北見市観光協会 北見市PRキャラクター ミントくん



※たまコロイメージ



北見市観光協会マスコットキャラクター  
ミントくんも来店します！

## ②「網走市」イベント 概要

- 日時：2017年10月25日(水)17時45分～【1部限定】
- 会場：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(横浜ベイホテル東急2F)
- 料金：大人 ¥6,800 小学生のお子様 ¥3,500 4歳～未就学児 ¥1,178  
※税金・サービス料込み
- 出演：網走市長 水谷 洋一 氏  
鉄板焼&本格焼酎 BAR「おっ！伝」 石黒シェフ



※小川シェフ(左)と石黒シェフ(右)

【協力】北見市、網走市、網走交通(株)

[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