

2018年2月26日 横浜ベイホテル東急

“神話のくに”の美味しさに感謝！

「ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食材 島根～」

期間：2018年3月5日（月）～4月15日（日）



島観連許諾第4899号



※料理画像はイメージ

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)オールデイダイニング「カフェトスカ」(2F)では、2018年3月5日(月)～4月15日(日)の期間限定で、ディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食材 島根～」を開催いたします。

2014年以来、約4年振りに再登場するのは、海産物・畜産物・農産物をはじめ加工品にいたるまで、すべてにおいて高品質の食材がふんだんにある島根県。出雲大社など歴史ある由緒正しき寺社仏閣も複数有する島根県に魅せられた小川シェフが、今回も現地を訪れメニュー考案のヒントを得てきました。

人気のアクションコーナーでは、「島根県水揚げいろいろなお魚のフィッシャーマン風スープ」をご用意。日替わりで届く旬の魚介をふんだんに盛り込み、魚介の旨味を最大限に味わっていただけるよう潮汁風に仕上げました。また、大人の手のひら程の大きさの唐辛子“おろちの爪”を使った「パルミジャーノレッジャーノで和える“おろちの爪”のペペロンチーノ風」は、旨味のある辛さとマイルドなチーズの香りがあとをひく美味しさです。ほかにも、低温調理でじっくりと火を通した「フレッシュハーブを纏った島根県産牛のローストビーフ」や、コク深い味わいでやわらかな肉質の“ケンボロー芙蓉ポーク”をさっぱりと味わえる「ケンボロー芙蓉ポークのしゃぶしゃぶ トスカスタイル」などをご用意いたします。

島根県の美味しさを発見できるメニューの数々を、味はもちろん、香り、音、アクションが五感を刺激するエンターテイメントディナーbuffetでご堪能ください。

詳細は次頁

## 「ナイト・キッチンスタジオ ～こだわり食材 島根～」 概要

- 場 所： オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)  
 ○期 間： 2018年3月5日(月)～4月15日(日)  
 ○提供時間： 平日17:30～/20:00～ 土日祝17:00～/19:30～  
 [2部制] ※ご利用時間は2時間制となります  
 ○料 金： 月曜～金曜 ￥5,800  
 土・日曜・祝日 ￥6,800  
 小学生のお子様(全日) ￥2,950  
 4歳～未就学児(全日) ￥1,200 ※税金・サービス料込み

○メニュー例：

### アクションコーナー

フレッシュハーブを纏った島根県産牛のローストビーフ  
 ケンボロー芙蓉ポークのしゃぶしゃぶ トスカスタイル  
 島根県産ポーク“ホルモン”の鉄板焼き 香味ソース  
 島根県水揚げいろいろなお魚のフィッシャーマン風スープ  
 パルミジャーノレッチャーノで和える“おろちの爪”のペペロンチーノ風

### 冷製

島根県産ポークのコリコリサラダ ジンジャーフレーバー  
 島根県水揚げお魚とシーズナルベジタブルのサラダ仕立て  
 島根県オリジナル野菜“あすっこ”のマリネ しじみフレーバー  
 島根県 奥出雲椎茸のバージンオリーブオイルマリネ タイム風味  
 島根県飯南町“やまと芋”のジュリエヌ グリーンオリーブディップ ……ほか

### 温製

ケンボロー芙蓉ポークとトマトの煮込み  
 島根県産 いろいろなお魚のナージュ風 フレッシュハーブ風味  
 島根県水揚げ お魚料理  
 島根県飯南町“やまと芋”のフリカッセ 黒胡椒とタイムの香り  
 穴道湖産大和しじみと生姜のピラフ  
 島根県産ポーク“ホルモン”のソテー 塩麹フレーバー ……ほか 【協力】島根県

※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

※お米は国産米を使用しております

※島根県産以外の原材料を使用したメニューもございます

### 「一夜限りのスペシャル島根イベント」

3月24日(土)限定開催

17:00～21:30 ※2時間制

「松江エクセルホテル東急」より  
 上野料理長が来館。小川シェフと  
 ともに浜田の水産ブランド  
 “どんちっちノドグロ”や  
 “しまね和牛”を使用した  
 特別限定メニューを  
 ご用意いたします！



上野料理長(左)と小川シェフ(右)

小川 勝哉 (おがわ かつや)  
 「カフェ トスカ」シェフ

神奈川県横浜市生まれ。  
 国内フランス料理レストランで修業し、フランス  
 にて研修。ホテルでの勤務を経て、1997年に  
 現・横浜ベイホテル東急入社。2005年に「カフ  
 ェ トスカ」のシェフに就任。とことんこだわった  
 食材の美味しさを最大限に生かした料理スタイル  
 が、多くのゲストより共感を得ている。

2014年 食材王国みやぎ大使 任命

2016年 ニュージージーランド

ビーフ&ラム マイスター 任命

【予告】4月16日(月)～6月3日(日)は、宮城県の食材を使用したディナーブッフェ「食材王国みやぎ」を開催！

【お客様の問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

レストラン予約(10:00～21:00)

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