

「カフェトスカ」×「阿部蒲鉾店」こだわりのコラボレーション 「食材王国みやぎ」イベント開催のご案内

2018年5月19日(土) 夜限定開催

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、2階「カフェトスカ」で開催中のディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム 食材王国みやぎ」にて、2018年5月19日(土)に一夜限りの「食材王国みやぎ」スペシャルイベントを開催いたします。

10回目を迎える宮城フェアで、『初心に戻る』をテーマに掲げた「カフェトスカ」シェフ・小川勝哉。今回注目ののは、**地元の伝統食材**です。宮城を代表する**“笹かまぼこ”**や登米地方の**“油麩”**などをメニューに加えることを心に決めつつ、「ほかにはない宮城ならではのこだわりの味をお客様にご提供したい」と、笹かまぼこの名付け親としての伝統を持つ「阿部蒲鉾店」を訪問。「カフェトスカ」とのコラボレーションのために、無謀にもすり身の提供を依頼しました。そして、シェフの意向をご理解いただき、「阿部蒲鉾店」の**“笹かまぼこのすり身”**をご提供いただけることに！本イベントでは、そのすり身を使ったオリジナルメニューが登場します！

ほかにも、登米郷土料理「はっと汁」や仙台牛、新ブランド米「だて正夢」などを特別メニューとしてご用意。生産者の方々をお招きしてお届けする一夜限りのスペシャルイベントは、地元の方による実演など「食材王国みやぎ」の美味しさを、buffetスタイルで存分にお楽しみいただけます。



「食材王国みやぎ」スペシャルイベント 概要

- 日 時: 2018年5月19日(土) [1部]17:00~[2部]19:30~ ※2部制
- 会 場: オールデイダイニング「カフェトスカ」(2F)
- 料 金: 6,800円(小学生2,950円、4歳~未就学児1,200円) ※消費税・サービス料込み
- イベント限定メニュー:

☆プラチナディッシュ(お1人様につき1皿)

- ・仙台牛のミニツツステーキ 黒胡椒ソース
- ・「阿部蒲鉾店」の笹かまぼこのすり身を使った新感覚スープ

☆スペシャルアクションコーナー

- ・登米郷土料理 はっと汁
- ・蔵王の水で炊き上げた“だて正夢”と“伊達の旨塩”のハーモニー
- ・竹鶏ファームの卵と蔵王クリームチーズのオムレツ



【協力】宮城県、登米市、阿部蒲鉾店

「ナイト・キッチンスタジアム 食材王国みやぎ」

2018年6月3日(日)まで「カフェトスカ」で開催中のディナーbuffet。今回で10回目となる、毎回人気のフェアです。宮城県産食材を使ったメニューの数々をご堪能いただけます。

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

レストラン予約 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