

1日限定
イベント開催も！

横濱の“食”と“文化”を体感！

ナイト・キッチンスタジアム 神奈川

『横濱ハイカラフェア』

期間：2018年6月4日（月）～7月22日（日）



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」にて、2018年6月4日（月）～7月22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 神奈川 横濱ハイカラフェア」を開催いたします。

10回目を迎える本フェアでは、明治維新150年という節目にちなみ、文明開化が香る“横濱ハイカラ”をテーマに、様々な“食”をご提案いたします。これまで自ら生産者を訪問し、多くの地元食材に接してきた「カフェ トスカ」シェフの小川が、“食”だけでなく広く“文化”にも着目し、テーマ性のあるフェアを実現いたします。今回注目したのは、昔なつかしいおなじみの洋食メニュー。横浜で初めて製造されたと言われるトマトケチャップをふんだんに使用した「ナポリタン」や「オムライス」、そして横浜発祥の「牛鍋」は、神奈川県産の牛肉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。つつい食べたくなるような“ハイカラ”な味わい、時代背景なども含めた食文化を体感していただくことで、これまで以上にお客様にワクワクしていただけるような新たなbuffetスタイルを目指してまいります。

ほかにも、三崎マグロの中落ちを贅沢に楽しめる「三崎マグロの中落ち“はまぐり削りだし”スタイル」や、海苔の芳ばしい香りがアクセントの「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”で作るリゾットなど、神奈川・横浜産の食材をふんだんに使った人気メニューも登場いたします。

「ナイト・キッチンスタジアム 神奈川 横濱ハイカラフェア」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6月4日(月)～7月22日(日)
- 提供時間： 17:30～21:30(土日祝は17:00～)
- buffet料金： 月～金曜 ￥5,800
- 土・日曜・祝日 ￥6,800
- 小学生のお子様: ￥2,950 (全日)
- 4歳～未就学児 ￥1,200 (全日)
- ※消費税 サービス料込み



メニューは次項

○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
“パルミジャーノ レッジャーノ”で作るリゾット 佐藤農園 佐藤さんのなごみリゾット米と
「つた金海苔店」の焼きバラ海苔のハーモニー
“ハイカラ”ナポリタン トスカスタイル
“ハイカラ”オムライス トスカスタイル
三崎マグロの中落ち“はまぐり削り出し”スタイル

サイドアクションコーナー

トスカ“ベジタブルマスター”小山さんおすすめ野菜～ベジタブルマーケットスタイル～ ほか

冷製

“ハイカラ”コンビーフと小田原“しもなかたまねぎ”のアミューズ風
トスカ“お魚マイスター”嘉山さんおすすめ 神奈川県産お魚のマリネ
三浦半島産天草のテリーヌ風 オリーブオイルフレーバー
神奈川県産湘南ポークの“しゃぶしゃぶ”スタイル 寒川町・大柳さんのおかひじきと共に
平塚・吉川さんの胡瓜と横浜近郊野菜のライトグレッグ風
神奈川県産トマトとグリーンオリーブのマリネ
“千歳屋の豆腐”のサラダ オリーブオイル風味 ほか

温製

トスカ“お魚マイスター”嘉山さんおすすめ 三浦半島水揚げ お魚料理
“ハイカラ”ピフテキ トスカスタイル
“ハイカラ”カツサンド トスカスタイル
セイロ蒸し上げ“シューマイ” トスカスタイル
神奈川・横浜近郊野菜のオープン焼き チーズフレーバー
トスカ風ミネストローネ
オニオンカレー
トスカ窯焼きピッツア ほか

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

○協 力： 神奈川県、かながわブランド振興協議会、かながわ畜産ブランド推進協議会

**一夜限りのスペシャルイベント開催！
『横浜ハイカライベント』**

地元にも縁のあるゲストや生産者をお招きして、
“ハイカラ”をテーマに食と文化についてのトーク
イベントを開催します。

スペシャルメニューに、**本牧生まれの四角いピザ**
“HONMOKU PIZZA”や、ちがさき牛の牛鍋トスカ
スタイルが登場！未知の“横浜”を楽しめる機会
にぜひお越しください。

2018年6月30日(土)
17:00/19:30
※2部制



「カフェ トスカ」シェフ
小川 勝哉（おがわ かつや）

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、フランスにて研修後、他
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。食材にこだわ
り、そ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 受嘱
2016年 ニューージーランド ビーフ&ラム マイスター 受嘱

【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(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