News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2018年9月25日　横浜ベイホテル東急

熱々のメインディッシュは“キッチンツアー”で！イベント限定羊肉も！

一夜限りのスペシャルイベント「Aotearoa（アオテアロア） Gala（ガラ） Dinner（ディナー） 2018」

２０１８年１０月１９日（金）１９：００開宴

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）2階オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、現在開催中のディナーブッフェ、ナイト・キッチンスタジアム「Taste of New Zealand」より、上質な味わいが特長の食材を**一夜限りのスペシャルメニュー**でお届けする**「Aotearoa Gala Dinner（アオテアロア ガラ ディナー）2018」**を、**2018年10月19日（金）限定**で開催いたします。

ニュージーランドの食材を使用した前菜、魚料理はコース料理で。メインディッシュの肉料理「スプリングラムチャップ網焼き」「オーシャンビーフ ラガーマンスタイル」ほかは、臨場感あふれるキッチンを間近でご覧いただきながら、熱々でご提供する**“キッチンツアー”**でご用意いたします。このキッチンツアーでは、通常、お客様が立ち入る機会のないカウンターに、レッドカーペットを敷いてお客様をご案内いたします。そして、今回のイベントで最もおすすめする、トップレベルの肉質にこだわり開発された“ロングダウン”の「スペアリブ」も登場いたします！

当日は、この日のためだけに選び抜かれたニュージーランドワインもご用意いたします。ニュージーランドの美味しさを盛り込んだお料理とワインのマリアージュもご堪能ください。

一夜限りのスペシャルイベント「Aotearoa Gala Dinner 2018」概要

日　時：2018年10月19日(金) **完全ご予約制**
　　18:30受付／19:00開宴
場　所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」（2F）
料　金：お1人様　15，000円（税・サ込、ウェルカムドリンク付き）
予定メニュー：
- ●NZ キングサーモンのマリネ　マヌカハニーの
  ヴィネグレット　クリームチーズとキャビアのハーモニー
- ●NZ　仔羊胸腺肉のフリカッセ
  マデラ酒ソース　トリュフ風味
- ●マウイの恵み
- ●メインディッシュ　キッチンツアー
  NZ ミートセレクション
  - ・スプリングラムチャップ網焼き
  - ・オーシャンビーフ ラガーマンスタイル
  - ・ロングダウン　ラムスペアリブ　　ほか

「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。
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。
2016年　ニュージーランド ビーフ＆ラム マイスター 受嘱

※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

「素材の良さを引き出す　一夜限りのペアリングワインセット」もご用意いたします
【NZ 産ワイン5種】 お1人様　5，000円（税・サ込）

■賛同／ニュージーランド大使館 商務部、ニュージーランド政府観光局
■協力／アンズコフーズ株式会社

［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