

2019年2月18日 横浜ベイホテル東急

豊富な魚介やちば野菜など、カフェ トスカで房総半島を満喫！

ナイト・キッチンスタジアム「こだわり食材 房総半島 ～ちばの恵み」

期間：2019年3月4日（月）～4月14日（日）



※料理写真はイメージです

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、2019年3月4日(月)～4月14日(日)の期間、2階オールデイダイニング「カフェ トスカ」にて、ディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 房総半島 ～ちばの恵み」を開催いたします。

これまで全国各地のご当地フェアを実施している「カフェ トスカ」で、房総半島を中心とした千葉県食材をとりあげるの、今回が初めて。水産業はもちろん、農業、畜産業いずれも全国トップクラスの千葉県食材に、以前より興味を持ち続けていたシェフ・小川。「食材探しの旅」に出かけ、千葉県の(株)旦千花(たちばな)の江戸菜や、落花生スプラウトなど、房総半島を中心とした千葉県ならではの食材の生産者の方々との出会いにより、本フェア開催を決意いたしました。

アクションコーナーでは、海鮮の旨味をご堪能いただける「5種の海鮮“まかない丼”トスカスタイル」や、サクサクの揚げたてをお楽しみいただける「フィッシュフライ&マグロのメンチカツ」が登場！この他にも、千葉県産の食材を使用した新たなメニューをご用意いたします。



詳細は次頁

ナイト・キッチンスタジアム「こだわり食材 房総半島 ～ちばの恵み」概要

- 場 所：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)
 ○期 間：2019年3月4日(月)～4月14日(日)
 ○提供時間：平日17:30～21:30 土日祝17:00～19:00/19:30～21:30〔2部制〕
 ※平日の混雑時も2部制とさせていただきます
 ○料 金：月～金曜日 ￥5,800
 土・日曜日・祝日 ￥6,800
 小学生のお子様(全日) ￥2,950
 4歳以上の未就学児(全日) ￥1,200

○メニュー例：

アクションコーナー

ローストビーフ グレービーソース 落花生スプラウトのソテーと共に
 海の恵み ブイヤベース風スープ トスカスタイル
 オリーブオイルで揚げる フィッシュフライ&マグロのメンチカツ タルタルソース添え
 5種の海鮮“まかない丼”トスカスタイル

サイド アクション コーナー

～房総 ちば&YOKOHAMA ベジタブルマーケットスタイル～ ほか

プラチナディッシュ【お1人様につき1杯・大人の方限定】

千葉県産 地蛤のナーージュ風

冷製

江戸前こはだのマリネと玉ねぎのグレッグ アップルヴィネガー風味
 千葉県産 マッシュルーム アヒージョ風 タイムの香り
 内房・勝山産 江戸前銀鮭のマリネ 菜花添え
 内房・勝山産 真鯛の炙り
 有機ニンジンのマリネ アーモンドとレーズン風味 ほか

温製

香取市 恋する豚とキャベツのポトフスタイル
 千葉県産 菜の花とタラのアクアパッツァ風
 千葉県産 鯖の天火焼き レモン風味の長ネギのサラダ添え
 千葉県産 錦爽どりの低温調理 グリーンオリーブコンディメント添え ほか



special
event

2019年3月16日(土)限定 スペシャルイベント「BOSO-NIGHT」開催

千葉県から、「ちばの恵み」をご紹介します。
 この日だけの特別メニューも登場します！



※表示料金は、消費税およびサービス料が含まれております
 ※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
 ※お米は国産米を使用しております

「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。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 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



【予告】2019年4月15日(月)～は、毎年好評の「食材王国みやぎフェア」を開催いたします

【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(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