

「カフェ トスカ」の夏フェス！
 ナイト・キッチンスタジアム
サマーフェスティバル
 2019年7月22日(月)～9月1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、オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)にて、2019年7月22日(月)～9月1日(日)の期間、ディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム サマーフェスティバル」を開催いたします。

ご家族で賑わう、夏休みのみなとみらい。「カフェ トスカ」ではアロハシャツのスタッフが、元気に皆さまをお迎えいたします。そして、色鮮やかでバラエティーに富んだメニューの数々をご用意いたします。ダイナミックな「骨付きスペアリブのグリル」、厚切りステーキも楽しめる「グリルビーフ&スモーク香るスパイシーピラフ」、おなじみの「窯焼きピッツァ」やキッズメニューなど、充実のラインナップです。

目でも楽しめるメニューを取り揃え、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ンメントディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム」。夏休みにご家族皆さままでお過ごしいただくのにぴったりのディナータイムをお贈りいたします。

「ナイト・キッチンスタジアム サマーフェスティバル」概要

- 場 所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)
- 期 間: 2019年7月22日(月)～9月1日(日)
- 提供時間: 17:30～21:30(土日祝は17:00～/19:30～ 2部制)
- buffet料金: 平日 ￥4,900(￥5,821)
- 土・日曜日・祝日及び8/13～16 ￥5,800(￥6,890)
- 小学生(全日) ￥2,600(￥3,088)
- 4歳以上の未就学児(全日) ￥1,200(￥1,425)

※カッコ内の表示料金にはサービス料・消費税が含まれております



メニューは次項

○メニュー例 : **アクションコーナー**
コールミートのカスクルートサンド トスカスタイル
焼きトウモロコシの屋台風
ベジタブルフリット ピンチョス
パフェ仕立て KAISENDON

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
神奈川・横浜近郊野菜のしゃぶしゃぶ バーニャカウダソース
わいわい キッズコーナー

冷製
プロシュット・ディ・パルマ
ホタテ貝柱のカルパッチョ フルーツマリネ
サラダニソワーズ
色々グリル野菜のロメスコソース ほか

温製
グリルビーフ&スモーク香るスパイスーピラフ
国産骨付きスペアリブのグリル グリーンペッパーソース
国産トリッパのトマト煮込み アラビアータ
トスカお魚マイスター・嘉山さんセレクトお魚〜アクアパッツァ〜 ほか

デザート
桃のショートケーキ ほか

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます
※お米は特に表記のないものに限り国産米を使用しております

「カフェ トスカ」シェフ
宮本 英幸 (みやもと ひでゆき)

兵庫県神戸市生まれ。
神戸国際調理師専門学校を卒業後、関西のホテルやレストランを中心に研鑽を積む。
2017年 4月 神戸三宮東急 REI ホテル 料理長就任
2018年 4月 同ホテルレストラン「TORIKO」リニューアルに貢献
2018年 11月 横浜ベイホテル東急へ異動
2019年 4月 同ホテルレストラン「カフェ トスカノインルームダイニング」シェフに就任



【予告】9月2日(月)からは“秋の収穫祭”をテーマにしたディナーbuffet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