

ひと足早いクリスマス！シェフからの華やかな“味な贈り物”  
**ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスディナーbuffet」**  
 2019年12月1日(日)～22日(日)限定



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、2019年12月1日(日)～22日(日)の期間限定で、ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスディナーbuffet」を開催いたします。

本フェアでは、クリスマスを取り揃えたメニューの数々を、ディナーbuffetでご堪能いただけます。人気の“アクションコーナー”では、「牛ロース肉のグリエ キノコ入りソース」や「七面鳥胸肉のオープン焼き ベリーソース」などが登場。低温調理で柔らかく焼き上げたお肉を、お客様の目の前でカットして提供いたします。この他にも、クリスマスの雰囲気溢れるメニュー「骨付きチキンのコンフィ 照り焼き仕立て」「魚介類のオープン焼き アメリケーヌソース」などもご用意いたします。

ひと足早いクリスマス気分を、「カフェ トスカ」のディナーbuffetと共に、ご家族皆さままでお楽しみください。

### ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスディナーbuffet」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12月1日(日)～22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(￥5,929)
- 土・日曜日・祝日 ￥5,800(￥7,018)
- 小学生(全日) ￥2,600(￥3,146)
- 4歳以上の未就学児(全日) ￥1,200(￥1,452)

※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

[メニューは次頁](#)

○メニュー例 : **アクションコーナー**

牛ロース肉のグリエ キノコ入りソース  
七面鳥胸肉のオープン焼き ベリーソースで  
トリュフ香るロールキャベツ ホワイトクリスマス  
ホタテ貝柱のカダイフフリット ノエルカラーのソースで

**冷製料理**

ハーブでマリネしたチキンのテリーヌ&パンデピスと一緒に  
白身魚のブランダード リース風サラダ仕立てに  
花束に見立てたサーモンとクリームチーズのトルティーヤ  
蟹とアボカドのマリネサラダ アンディーブを添えて

**温製料理**

牛肉の赤ワイン煮込み パイケースと一緒に  
骨付きチキンのコンフィ 照り焼き仕立て  
柔らかポークカツレツ フォレステイエール風  
魚介類のオープン焼き アメリケーヌソース

**デザート**

赤ワインジュレ  
ブッシュド ノエル  
パンプディング                   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  
※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております

**【クリスマスディナーコースもご用意】**

12月23日(月)~25日(水)の3日間は  
「クリスマスディナーコース」を提供いたします

時間 : [1部]17:30~/18:00~ [2部]20:00~/20:30~  
料金 : お1人様 ¥12,398(¥15,000)

※詳細はお問い合わせください  
※写真はイメージです



**【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