

2020年1月7日 横浜ベイホテル東急

カニもイクラもホタテも！北の大地の恵みをディナーbuffetで堪能 ナイト・キッチンスタジアム「北海道フェア」～十勝・根室の食紀行～

期間：2020年1月14日（火）～3月15日（日）



※写真はイメージ

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、2020年1月14日(火)～3月15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「北海道フェア」～十勝・根室の食紀行～を開催いたします。

令和最初のお正月明けは、例年大好評を博している“北海道”をテーマにしたメニューを提供いたします。十勝・根室地方を訪ねた「カフェ トスカ」シェフ・宮本が、北の大地の恵みをふんだんに用いた新たなメニューで、本フェアに挑みます。

“アクションコーナー”では、イクラ・鮭・鮭の削り節を丼スタイルでお楽しみいただく「三世代丼」や、まろやかな鱈の白子で仕上げた「クリームパスタ」、香ばしさが食欲をそそる「氷下魚(こまい)の炙り焼き」が登場。さらに、通常のbuffestスタイルでは提供が難しい“スペシャルディッシュ”として、海老のようなコクと甘味が特長の“花咲蟹”の深い旨味を味わえる郷土料理「てっぽう汁」【お1人様につき1杯、大人の方限定】を、スタッフがお席までお持ちいたします。この他にも、北海道フェアと言えばこれ！の「蒸し蟹コーナー」をはじめ、脂がのった北海道の高級魚“キンキ”を用いた「ブイヤベース」や、「ホタテの香草バター焼き」「ラクレットチーズ」などが揃います。



詳細は次頁

ナイト・キッチンスタジアム「北海道フェア」～十勝・根室の食紀行～ 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 : 2020年1月14日(火)～3月15日(日)

○提供時間 : 17:30～21:30(土日祝は17:00～/19:30～ 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 : 平日 ￥5,770(￥6,980)

土・日曜・祝日 ￥6,348(￥7,680)

小学生(全日) ￥2,893(￥3,500)

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

○メニュー例 :

スペシャルディッシュ【お1人様につき1杯・大人の方限定】

北海道の郷土料理「花咲蟹のてっぽう汁」

アクションコーナー

じっくり焼き上げたローストビーフ 十勝音更町「竹中ファーム」の根セロリのフレッシュサラダを添えて
北海道産鱈の白子入りのクリームパスタ(ほうれん草のフェットチーネ) パルミジャーノ・レッジャーノ和え
北海道産イクラ、船上一本ノ標津(しべつ)産鮭、標津産手火山造りの鮭ぶし「華ふぶき」の

“三世代井” 齒舞(はぼまい)昆布醤油で

十勝帯広「中村農園」のピーツ 揚げたてほくほくコロッケ仕立て

根室産干し氷下魚(こまい)の炙り焼き

北海道産片貝ホタテの香草バター焼き

温製

北海道産じゃがいもの蒸籠蒸 北海道バターとイカの塩辛と共に

齒舞漁港で水揚げされた“キンキ”のブイヤベース

根室産鱈の白ワイン蒸し 春菊ソース

十勝どりのザンギ

北海道産ラクレットチーズをかけた柔らかい北海道産ホエー豚のコンフィ

冷製

蒸し蟹コーナー

十勝芽室産じゃがいも「マチルダ」のごろごろポテトサラダ

十勝帯広産「とかちマッシュ」のフレッシュサラダをのせたプロシュット

香ばしくローストした十勝音更町「竹中ファーム」のリーキ 厚切りマリネ

十勝芽室産ミックスビーンズと7種の雑穀米のサラダ仕立て

十勝どりのカルピオーネ エピスの香り

襟裳(えりも)産ししゃものオープン焼き 十勝産山わさびのアクセントで

十勝帯広「中村農園」のフレッシュピーツのジンジャーマリネ

デザート

十勝産赤ワインのジュレ / 北海道産クリームチーズのチーズケーキ

北海道産ハスカップのシフォンケーキ / 北海道産牛乳のプディング

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

※お米は国産米を使用しております

※北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます

【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