

2015年4月23日  
No. 14-006  
横浜ベイホテル東急

ニュージーランドを五感で味わう一夜限りのディナーイベント  
**「One Night Gourmet Stadium IV」**  
 ニュージーランド・ロッジスタイル

2015年5月29日(金) 19:00～



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 松田喜光)2階「カフェ トスカ」では、現在ニュージーランドをテーマにしたディナーbuffetを5月31日まで開催中。こちらでご提供中の上質な味わいが特長の食材をさらに厳選し、特別なディナーをお届けする一夜限りのディナーイベント“ワンナイト・グルメスタジアムIV”を開催いたします。

横浜からの空旅をイメージした演出の後にたどり着くのはニュージーランドのロッジ。“ニュージーランド・ロッジスタイル”をテーマに、ロッジでの食事を楽しむべく提供されるメニューの数々は、いずれもこの日のために取り寄せた希少な食材を用いたものばかり。メインディッシュの4種の肉料理は、臨場感あふれるキッチンからお取り分けいたします。上質な食材の持ち味を生かすべく、手を加えすぎない調理方法で、一皿一皿にニュージーランドのおいしさを盛り込みます。シェフの食材へのこだわりが詰まったスペシャルメニューにご期待ください。

《「ワン・ナイト グルメスタジアム IV」概要》

日 時 : 2015年5月29日(金)  
 18:30受付19:00開宴 **完全ご予約制**  
 ※ご予約承り中  
 場 所 : 「カフェ トスカ」(2階)  
 料 金 : お1人様 13,000円  
 (税・サービス料込み、ウェルカムドリンク付き)  
 ※ワイン4杯つきプラン(18,000円)もございます

メニュー :

冷 前 菜 / Let's join !  
 オードブル バリエーション  
 温 前 菜 / ビーフ スウィートブレッドのラグー  
 魚 料 理 / フィッシャーマンズディッシュ  
 肉 料 理 / Excite your senses !  
 ・ ドライエイジング オーシャンビーフのリブローズ  
 ・ カンタベリーラム 背肉のロースト  
 ・ オーシャンビーフ ファイル肉の低温調理  
 ・ 仔羊のタンのグリル  
 デ ザ ート / NZ デザートをお楽しみください

- 賛 同 / ニュージーランド貿易経済促進庁、ニュージーランド政府観光局
- 協 力 / アンズコフーズ(株)、ポニー(株)、(株)エイチ・スリー、フォンテラジャパン(株)

【お客様のお問い合わせ先】  
 横浜ベイホテル東急

カフェ トスカ Phone: (045) 682-2218

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・平岡

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271  
 〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7