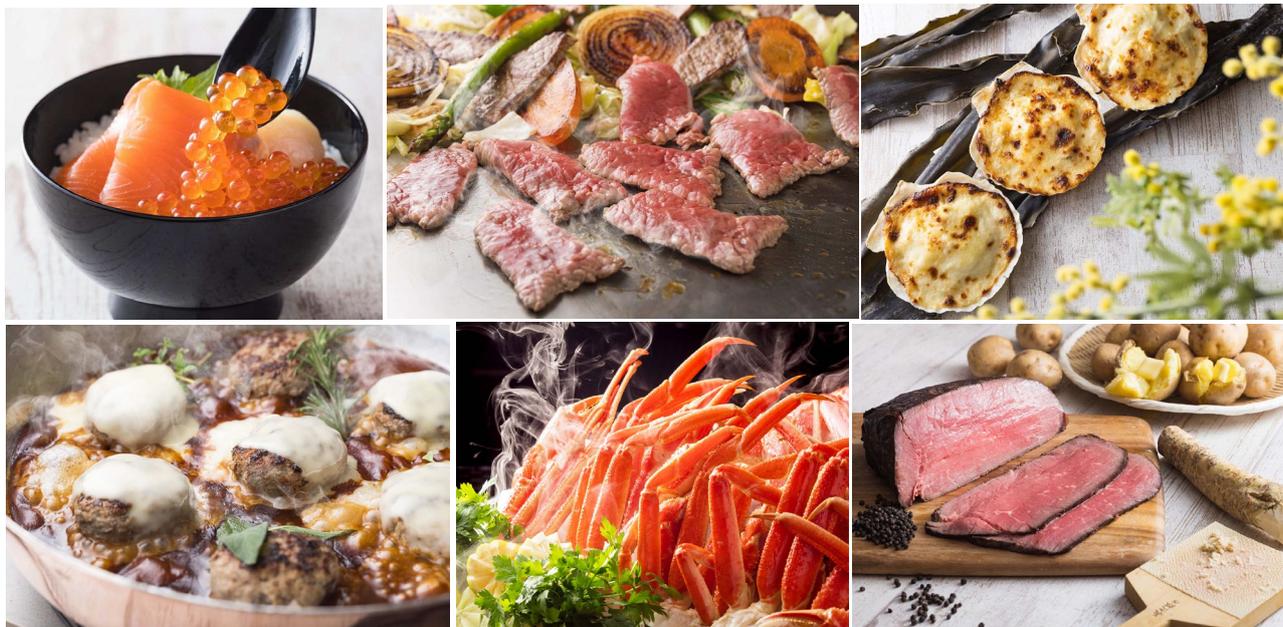


2021年3月9日 横浜ベイホテル東急

バラエティーに富んだ“北の大地の恵み”をディナーbuffetで

ナイト・キッチンスタジアム「北海道」

期間：2021年3月19日（金）～5月31日（月）



※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、2021年3月19日(金)～5月31日(月)の期間、2階オールデイダイニング「カフェ トスカ」にて、ナイト・キッチンスタジアム「北海道」を開催いたします。

例年大好評の“北海道”がテーマのbuffet。今年は、「カフェ トスカ」シェフ・原田が、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、いくら・サクラマス・帆立貝を丼スタイルでお楽しみいただく「3色どんぶり」や、パルメザンチーズでクリーミーに仕上げる「釧路産ウニのクリームスパゲッティ」、北海道産の牛肉を山わさびでお楽しみいただく「ローストビーフ」や、北海道のグルメのジンギスカンを牛肉でご用意する「トスカスタイル“ビーフジンギスカン”」などが登場いたします。さらに、“スペシャルディッシュ”として「北海道産殻付帆立貝のグラタン」【お1人様につき一皿、大人の方限定】を、熱々の状態でスタッフがお席までお持ちいたします。この他にも、北海道フェアの注目メニュー「北海道江差産ベニズワイガニコーナー」をはじめ、スープカレーやご当地ラーメン、デザートも豊富に揃います。

感染症拡大防止対策に努め、新しい生活様式に即したbuffetスタイルの「ナイト・キッチンスタジアム」で、北の大地の恵みを存分にご堪能ください。

ナイト・キッチンスタジアム「北海道」概要

○場 所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)

○期 間：2021年3月19日(金)～5月31日(月)

○提供時間：17:30～(土日祝は17:00～ 2部制予定)

※平日の混雑時も2部制とさせていただきます場合がございます

※社会状況により、営業内容の変更が生じる場合がございます

○料 金：平日 ￥6,900

土・日曜・祝日 ￥7,600

4/29～5/5 ￥7,900

小学生(全日) ￥3,500

4歳以上の未就学児(全日) ￥1,500

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております



「カフェ トスカ」内観イメージ

メニューは次頁

○メニュー例：

スペシャルディッシュ【お1人様につき1皿・大人の方限定】

北海道産殻付帆立貝のグラタン 日高昆布の旨味

アクションコーナー

北海道産国産牛のローストビーフ 北海道産わさびときたあかりのじゃがバター添え

ホールパルメザンチーズで仕上げる 釧路産ウニのクリームスパゲッティ

北海道グルメ トスカスタイル“ビーフジンギスカン”

北海道ご当地ラーメンコーナー

北海道産いくら、サクラマス、帆立貝の3色どんぶり

スペシャルコーナー

北海道江差産ベニズワイガニコーナー

冷製

十勝産長芋のわさび漬けと生ハム

低温調理した中札内田舎どりのスチーム 桜の薫り

北海道産白貝の酒蒸しと十勝“竹中ファーム”のリーキ 利尻昆布のドレッシング

十勝産ミックスビーンズと冷製ショートパスタ

北海道産ホワイトコーンのフラン コンソメのジュレと共に

十勝芽室産じゃがいも“マチルダ”のポテトサラダ ほか



北海道産ホワイトコーンのフラン イメージ



十勝産長芋のわさび漬けと生ハム イメージ

温製

蝦夷鹿肉のプチハンバーグ アリゴ風

中札内田舎どりのザンギ

本日のお薦め北海道産魚としじみのアクアパッツァ

北海道沖ツブ貝と十勝帯広“十勝マッシュ”のアーヒージョ

シェフのおまかせ温製料理

グリーンアスパラガスのフリット

トスカオリジナルオニオンカレー

北海道和風チキンスープカレー

北海道産モッツァレラチーズで焼き上げるピッツァマルゲリータ ほか



北海道和風チキンスープカレー イメージ

デザート

北海道産チーズケーキ / 北海道産ハスカップのムースケーキ /

北海道産白花豆のシフォンケーキ ほか

●上記のほか、アップグレードメニュー(追加料金)もご用意いたします。詳細はお問い合わせください。

※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

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。

<https://ybht.co.jp>



「カフェ トスカ」シェフ

原田 裕一 (はらだ ゆういち)

1993年より 約8年間、首都圏のホテルで研鑽を積む

2001年10月 現・横浜ベイホテル東急 入社

レストラン「カフェ トスカ」

メインキッチン勤務

2017年5月 同ホテルメインキッチンシェフ 就任

2020年4月 同ホテルレストラン「カフェ トスカ」

インルームダイニング」シェフ 就任

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

レストラン予約(10:00~18:00)

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