

2022年12月27日 横浜ベイホテル東急

“福岡”をテーマにランチ&ディナーbuffetを開催

「こだわり食紀行 福岡」

2023年1月13日(金)～3月14日(火) ※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山 浩人)2階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、ランチ&ディナーbuffet「こだわり食紀行 福岡」を、2023年1月13日(金)～3月14日(火)の期間限定で開催いたします。(※除外日あり)

この冬は、「カフェ トスカ」をはじめ各レストランで“福岡”をテーマにしたフェアを展開します。その準備にあたり、同店シェフ・永妻も現地を訪問。出会った生産者の皆さまへ感謝の気持ちを込めた、数々のメニューをご用意いたします。

やわらかさと甘味・旨味が魅力の「糸島豚」に、とろみが特長の「博多ニワカそうす」を合わせた「福岡県タケシゲ醤油のニワカそうすを染み込ませた糸島豚のロースト」は、ランチ・ディナー共にお楽しみいただける、福岡県の美味しさと魅力が詰まった温製料理です。また、銘柄鶏の「はかた一番どり」は、その旨味を存分に味わっていただけるよう、福岡ならではの郷土料理「水炊き」をご用意いたします(ディナー限定)。そして、スペシャルディッシュ(お1人さまにつき1皿・大人の方・土日祝限定)には「博多和牛を使ったブルゴーニュ風赤ワイン煮込み」(写真下)を。柔らかくてジューシーな美味しさが評判の「博多和牛」を、特別な一皿でご堪能ください。

「こだわり食紀行 福岡」概要

■場所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)

■期間: 2023年1月13日(金)～3月14日(火)

※除外日あり ※ディナーbuffetは木曜日の開催はございません

■時間: ランチ 11:30～ 平日14:30(L.O.) 土日祝15:30(L.O.) ※90分制

ディナー 日～金、祝日 17:00～21:00(クローズ)

土 17:00～/19:30～の2部制(21:30L.O./22:00クローズ) ※120分制

■料金(お1人さま): ランチ 大人(平日)4,600円、(土日祝)5,300円

小学生(全日)2,500円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,000円

ディナー 大人(平日)6,900円、(土日祝)7,500円

小学生(全日)3,200円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,500円



スペシャルディッシュ「博多和牛を使ったブルゴーニュ風赤ワイン煮込み」イメージ

次葉に続く

■メニュー：※(L)はランチのみ、(D)はディナーのみのメニューとなります

スペシャルディッシュ【お1人さまにつき1皿・大人の方・土日祝限定】(D)
博多和牛を使ったブルゴーニュ風赤ワイン煮込み



「はかた一番どりの水炊き
酢醤油で召し上がれ」

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 シェフおまかせソース
出来立てふわふわ 高菜の入ったオムライス (L)
はかた一番どりの水炊き 酢醤油で召し上がれ (D)
めんたい重 トスカスタイル (D) ほか

冷製

福岡県大川市庄分純米酢で作った鶏飯
福岡県大木町 きのこの里のぶなしめじとはかた地どりの生ハム
アカモクと蛸のマリネ 九州醤油で召し上がれ (L)
トスカ風タラモサラダ ココット仕立て
久留米市コスモファームのミックスサラダ ほか



「福岡県大川市庄分純米酢で
作った鶏飯」

温製

福岡県タケシゲ醤油のニワカそうすを染み込ませた糸島豚のロースト
創業三百年 庄分酢の有機玄米くろ酢とイベリコ豚の骨付きリブ煮込み
福岡県喜多屋の煎り酒でマリネした鯖の山椒クリームソース (L)
博多なすと海老のラザニア (D)
牛もつとビーンズのカレー
明太子と海苔の窯焼きピッツァ ほか



「福岡県タケシゲ醤油のニワカそうすを
染み込ませた糸島豚のロースト」

デザート

バニラシフォンケーキ(あまおうシャンティ)
あまおうタルト (D)
あまおうムース (D) ほか

【協力】福岡県



「カフェ トスカ」シェフ
永妻 信人(ながつま のぶと)

1970年 愛知県生まれ
23歳で渡仏、本場のフランス料理を各地で学んだ後、
セルリアンタワー東急ホテル メインダイニング「クーカーニョ」シェフ、
渋谷ストリームエクセルホテル東急 料理長を歴任し、
横浜ベイホテル東急「カフェ トスカ」シェフに就任。



※社会状況により変更が生じる可能性があります
※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです
※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 ※ランチとディナーでメニューが異なります

◇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>

【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 (10:00~19:00)
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