

地元・神奈川の美味をランチ&ディナーbuffetでお届け

## こだわり食紀行「神奈川」

2023年3月15日(水)～5月9日(火) ※ディナーは3/17(金)より、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)では、2023年3月15日(水)～5月9日(火)の期間、オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)にて、こだわり食紀行「神奈川」を開催いたします。※除外日あり

地元で採れた野菜が持つ濃厚な味わいや旨みを体感出来るのは、地元フェアならではの醍醐味です。13回目を迎える本フェアでは「カフェ トスカ」シェフ・永妻が、神奈川県産の野菜を中心に、地元食材を用いた数々のメニューをご用意いたします。神奈川県産紅芯大根や黒大根などの根菜と、スモークサーモンをあわせた前菜をはじめ、先祖代々300年以上の歴史をもつ「山本温室園」(横浜市保土ヶ谷区)のカラフルで甘味が特長のミニトマトを用いた前菜も登場します。また、とろけるような柔らかさの「神奈川県産やまゆりポーク」は、横浜で採れた水菜と一緒に、しゃぶしゃぶでお楽しみください(ディナー限定)。さらに、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)として、「三崎のマグロと横浜鳶金商店の焼きバラ海苔の丼」を。マグロの美味しさが詰まった「つみれ汁」を添えてご提供いたします。

自ら生産者の方々と交流を重ね、地元食材への見識を深めるとともに、横浜の伝統と文化を学び感じているシェフ・永妻の、神奈川・横浜への思いを込めてお贈りする“地産地消”メニューに、ご期待ください。

### こだわり食紀行「神奈川」概要

■場所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)

■日時: 2023年3月15日(水)～5月9日(火)

※ディナーbuffetは3/17(金)より開催、

5/3(水・祝)を除き、水曜不定休。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.)

ディナー 17:00～21:00(クローズ)、土曜日は1部17:00～/2部19:30～(2部制) ※除外日あり

■料金(お1人さま): ランチ 大人(平日)4,700円、(土日祝)5,400円

小学生(全日)2,600円/4歳以上の未就学児(全日)1,100円

ディナー 大人(平日)7,000円、(土日祝)7,700円

小学生(全日)3,300円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,600円



次頁に続く

- メニュー： ※ランチとディナーでメニューが異なります  
 ※(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【土日祝・大人の方限定・お1人さまにつき1皿】**

三崎のマグロと横浜鳶金商店の焼きバラ海苔の丼 マグロつみれ汁 (D)



土日祝・大人の方限定の一皿  
 スペシャルディッシュ「三崎のマグロと  
 横浜鳶金商店の焼きバラ海苔の丼  
 マグロつみれ汁」は見逃せません！

**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  
 清水屋ケチャップの横濱ナポリタン パルミジャーノ・レヅジャーノであえて  
 キハダ鮪カツとキャベツのジュリエヌ (L)  
 やまゆりポークと水菜のしゃぶしゃぶ (D) ほか

**冷製**

保土ヶ谷区 山本温室園のカラフルトマトと県産胡瓜のジェノバソース  
 県産あやめ雪カブとシュリンプのオーロラソース  
 県産根菜とスモークサーモンのマリネ  
 山菜とタケノコのマリネ 生ハムを添えて (L)  
 横須賀丸良水産の走水生のりと野毛千歳屋のザル豆腐 横濱醤油で召し上がれ (D) ほか

**温製**

神奈川県野菜と鶏の赤ワイン煮込み  
 海の幸とアンディーブのブレゼ 柑橘のアクセント  
 グリーンアスパラガスのフリット  
 横須賀産しらすと桜エビの窯焼きピッツァ  
 神奈川県野菜のミネストローネ ほか



出会えたら嬉しい「今週の料理」も！

**デザート**

パティシエお奨めヴェリーヌ各種、ケーキ各種 ほか



「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び、東急ホテルズ的主力ホテルであるセルリアンタワー東急ホテルに入社。技術研鑽のため、料理コンクールにも積極的に出場し、グランプリをはじめ多数入賞後、40階メインダイニング「クーカーニョ」のシェフを9年間務める。  
 2018年、渋谷ストリームエクセルホテル東急 料理長。  
 2021年9月、横浜ベイホテル東急 メインキッチン シェフを経て、現職。

- ※表示料金は、サービス料・税金が含まれております
- ※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
- ※写真はイメージです

◇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