

“北の大地の恵み”をbuffeスタイルで
キッチンスタジアム こだわり食紀行「北海道」
2023年5月10日(水)～7月20日(木) ※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 北村 裕二)では、2023年5月10日(水)～7月20日(木)の期間、オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)にて、キッチンスタジアム こだわり食紀行「北海道」を開催いたします。※ディナーは5月12日(金)～7月18日(火) ※除外日あり

例年大好評の“北海道”がテーマのbuffe。“アクションコーナー”では、人気の「ローストビーフ」をはじめ、揚げたてを提供する「阿寒湖産ワカサギの天ぷら」や、サーモンといくら醤油漬を鮭ぶしの香りとともに楽しみいただくミニどんぶり「三世代丼」(ディナー限定)が登場。このほか、磯つづ貝やとうもろこし、タコイカを用いた前菜や、「エゾシカとトウモロコシのグラタン」「根室産あぶらかれの白ワイン蒸し」(ディナー限定)など、ホテル総料理長・丸山が考案したメニューもご用意いたします。

北海道の食材をバラエティー豊かに揃えた“北の大地の美味”を、存分にご堪能ください。

キッチンスタジアム こだわり食紀行「北海道」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5月10日(水)～7月20日(木)
※ディナーbuffeは5月12日(金)～7月18日(火)の開催で、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.) [90分制]
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 [120分制]
- 料金(お1人さま): ランチ 大人(平日)4,900円、(土日祝)5,700円
小学生(全日)2,700円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,200円
ディナー 大人(平日)7,600円、(土日祝)8,400円
小学生(全日)3,700円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,700円



次頁に続く

■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人様につき1皿・大人の方・土日祝限定】(D)

北寄貝と小柱、サーモンの熱々ココット



スペシャルディッシュ
「北寄貝と小柱、サーモンの熱々ココット」

アクションコーナー

ローストビーフ 山わさびのソース
標津(しべつ)産 手火山造りの鮭ぶし“華ふぶき”と
サーモン・いくら醤油漬の「三世代井」(D)
ふわふわ卵を纏ったオムライス トウモロコシソース(L)
阿寒湖産ワカサギと紅甘雪の天ぷら

冷製

北海道産 磯つぶ貝とオクラ 焼き茄子のソース
北海道とうもろこしのコールドスープ
大空町産まるやかカボチャとさつまいものマリネ ローストチキン添え
噴火湾産ホタテ貝とズッキーニのマリネ(D)
歯舞(はほまい)漁港で水揚げされたタコイカと摩周産干しシイタケのマリネ



「ローストビーフ 山わさびのソース」

スペシャルコーナー (D)

蒸し紅ズワイガニ

※ランチbuffetではオプションメニューとしてご用意いたします (1/2 杯分+1,300 円、1 杯分+2,100 円)

温製

根室産 あぶらかれいの白ワイン蒸し アスパラガスのフリット添え(D)
とかちマッシュと江別市トンデンファームのスモークパンチェッタのアヒージョ
グリーンアスパラガスのフリット(L)
北海道産の鰯 昆布味噌のバター焼き
柔らかく煮込んだ北海道ポークの高温ロースト 白花豆のピューレ
北海道産チキンのザンギ風
北海道オニオンカレー
いろいろ野菜のスープカレー
北海道産エゾシカとトウモロコシのグラタン
北海道産じゃがいもの食べ比べ



「とかちマッシュと江別市トンデンファームの
スモークパンチェッタのアヒージョ」

デザート

ケーキ各種、シフォンケーキ(L)、摩周珈琲ゼリー(D)、ハスカップオペラ(D)、
カッティングフレッシュフルーツ ほか

※表示料金にはサービス料及び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

※ランチとディナーでメニューが異なります

※写真はイメージです

【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