

2024年2月28日 横浜ベイホテル東急

熊本県が誇る食材をbuffetで満喫！

## 「こだわり食紀行 ～熊本・天草～」

3/24（日）  
くまモン来店！

【期間限定】2024年3月1日（金）～4月25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）2階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、熊本の食材をテーマにしたランチ&ディナーbuffet「こだわり食紀行 ～熊本・天草～」を2024年3月1日（金）～4月25日（木）の期間限定で開催いたします。

「カフェ トスカ」シェフ・田京伸五が、熊本県天草市を訪問し、生産者の方々とのコミュニケーションから着想を得たメニューの数々をご提供いたします。お客さまの目の前で仕上げる人気の「アクションコーナー」では、「あまくさ宝牧豚のしゃぶしゃぶ」が登場（ディナー限定）。自然な飼料と放牧により免疫を高めることで健康的に育った豚肉は、臭みがなくサラッとした脂身が特長です。そのさっぱりとした味わいを、熊本産のトマトを用いて作ったガーリックソースなどでお召し上がりください。また、天草育ちのブランド和牛の旨味を閉じ込めた「あまくさ黒牛のフリカッセ」（ディナー限定）や、柚子胡椒の香りとともに味わうブランド真鯛「天草さくら鯛のマリネ」をはじめ、熊本産ナスのチーズグラタンや熊本産トマトのカレー、カフェ トスカ風にアレンジを加えた郷土料理など、春らしく、色とりどりのメニューをご用意いたします。

## 「こだわり食紀行 ～熊本・天草～」概要

■場所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」（2F）

■期間：2024年3月1日（金）～4月25日（木）

※除外日あり ※ディナーbuffetは木曜日の開催はございません ※最終日はランチのみ

3月24日（日）はディナータイムにくまモンが来店！詳細はお問い合わせください。

■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）〔120分制〕※除外日あり

■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）2,800円 / 4歳以上の未就学児（全日）1,300円

ディナー 大人（平日）7,300円、（土日祝）7,900円

小学生（全日）3,500円 / 4歳以上の未就学児（全日）1,700円



次葉に続く

■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【お1人さまにつき1皿・大人の方・土日祝限定】(D)

スパイスとハーブ香るブイヨンで火入れした天草ぶり 麦みそ柑橘ソースで



スパイスとハーブ香るブイヨンで火入れした天草ぶり 麦みそ柑橘ソースで

アクションコーナー

ジューシーに焼き上げたローストビーフ  
（“池崎醤油”/柚子胡椒/天草産アオサのソース/オニオンソース）  
熊本の郷土料理 “がね” トスカスタイル  
とろ〜り卵のオムライス 天草産メカブのソース (L)  
あまくさ宝牧豚のしゃぶしゃぶ (D)  
パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる  
“井上勇商店”のラスミ入りクリームパスタ (D)  
天草大王のコロッケ (D)



熊本産ナスとトマトのチーズグラタン

冷製

“山下水産”キビナゴのから揚げ ヴィネグレットマリネ  
天草さくら鯛のマリネ 柚子胡椒の香りで  
熊本“石坂ファーム”フレッシュチーズのソースとビーフマリネ  
天草産イワシのフリットと野菜のフォカッチャサンド  
熊本産トマトとコールドチキンのジンジャーフレーバー ほか



あまくさ黒牛のフリカッセ

温製

天草漁協クロメのソースと鱈ソテー  
“井上勇商店”の海藻を魚介のスープ仕立てに  
熊本産ナスとトマトのチーズグラタン  
あまくさ宝牧豚の煮込み 麦みそをアクセントに  
“池崎醤油”でチキンをテリヤキ風に  
熊本産トマトのカレー  
“池崎醤油”の麦みそとクリームチーズのピッツァ  
熊本産サツマイモのポタージュ  
“田中畜産”あまくさ黒牛のフリカッセ (D)  
熊本“千興ファーム”の馬肉メンチカツ (D) ほか



「カフェ トスカ」シェフ  
田京 伸五(たきょう しんご)

調理師専門学校を卒業後、首都圏のホテルで研鑽を積む。1997年、現・横浜ベイホテル東急に入社。宴会キッチン、レストラン勤務に従事する。2018年6月「川崎キングスカイフロント東急REIホテル」の開業とともに、調理責任者に就任。2023年9月より現職。ジャンルにとらわれず、シンプルで美味しい料理の提供を心掛けている。

デザート

デコボンのジュレ  
赤巻  
熊本県産不知火フィユテ (D)  
熊本県産さつまいものスイートポテト (D) ほか

※写真はイメージです

※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

【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 横浜市内西区みなとみらい 2-3-7