

2024年9月20日 横浜ベイホテル東急

とろけるスペシャルディッシュ「仙台牛」やトリュフ香る「おんたま」など
「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食紀行 みやぎ」

【期間限定】2024年9月27日（金）～11月27日（水）※除外日あり



むすび丸



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、ディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食紀行 みやぎ」を、2024年9月27日（金）～11月27日（水）の期間限定で開催いたします。

宮城県をテーマにしたフェアは、今年で14回目を迎えます。今回も、準備にあたり「カフェ トスカ」シェフ・田京が、生産者の方々を訪ねる食材探しの旅へ。当地で感銘を受けたこだわりの食材を用いたメニューを、buffetスタイルでお贈りいたします。

土日祝・大人限定の「スペシャルディッシュ」には、シェフ・田京のおすすめ「仙台牛のしゃぶしゃぶ」（写真上左）が登場！口当たりよく柔らかで、とろける脂が特徴の宮城県が誇るブランド牛です。その旨味を存分に味わっていただけるよう、しゃぶしゃぶにしてスタッフがお客様までお持ちいたします。ピリ辛のきくらげ「トマンネーゼきくら一油」とともに、お楽しみください。また、トリュフの香りが濃厚な卵の味わいを引き立てる「竹鶏ファームのおんたま」（写真上右）や、滑らかでまろやかな味わいの「蔵王クリームチーズ」を用いた窯焼きピッツァ、もちもちとした食感の郷土料理「はっと」をパルミジャーノ・レッジャーノでカルボナーラ風に仕上げた「カフェ トスカ」ならではのメニューもご用意。さらに、みやぎ食材を用いたスイーツも見逃せません！

「“食材王国みやぎ”の美味しさを多くの方々に知っていただきたい。」という、シェフ・田京の思いが詰まった数々のメニューを、存分にご堪能ください。

「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食紀行 みやぎ」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9月27日（金）～11月27日（水） ※除外日あり ※木曜日の開催はございません
- 時間： ディナータイム 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）： 大人（平日）7,400円、（土日祝）7,900円
小学生（全日）3,600円 / 4歳以上の未就学児（全日）1,800円

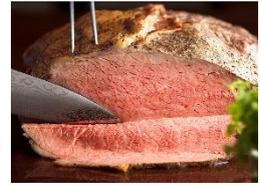


次葉に続く

■メニュー:

スペシャルディッシュ【お1人さまにつき1皿・大人の方限定】

〔土日祝限定〕 仙台牛のしゃぶしゃぶ トマンネーゼきくら一油を添えて
〔平日限定〕 和豚もちぶたのポロニアソーセージ



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（オニオンソース / ゴリゴリパンチ / 仙台味噌ソース）

※「ゴリゴリパンチ」は、宮城県白石市「みのりファクトリー」が開発した「焼肉のたれ」。

りんごの甘味とニンニクのパンチが効いた、やみつきの味わいです。

和豚もちぶたのしゃぶしゃぶ お好みのソースで
パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる はっとのクリームソース
笹かまぼこと野菜のフリット ほか



冷製

宮城県産 銀鮭のカルパッチョ アブルーガを添えて
間宮商店 サバ文化干しのオープンサンド
竹鶏ファームのおんたま トリュフの香り
宮城県産 有機きくらげと菌床しいたけを和のテイストで
宮城県産 ホヤのガーリック風味
白石温麺のサラダ 胡麻の香り ほか



温製

宮城県産の魚をアクアパッツァ風に
仙台麩のグラタン
和豚もちぶたのロースト ばっけ味噌ソース
宮城県産 ビンチョウマグロのフリット
チキンのロースト ヤマカノ醤油のテリヤキソース
竹鶏ファーム竹炭鶏のミンチと山椒の和風カレー
蔵王クリームチーズのピッツァ
気仙沼フカフカ団子のスープ
石堂ファーム にんにくのスープ ほか

デザート

蔵王チーズ苺ティラミス
タルトポンム
竹鶏たまごのロールケーキ
MOLKを使ったパンナコッタ
※「MOLK」は宮城県刈田郡蔵王町の蔵王チーズを作る時に出来た乳清。
乳清の甘味とクリームチーズの酸味でさっぱりとした味わいです。
ずんだのヴェリーヌ 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、レストランにて従事。

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。

【協力】宮城県、登米市

※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 ※宮城県産以外の原材料を使用したメニューもございます

【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 横浜市西区みなとみらい 2-3-7