

2025年2月19日 横浜ベイホテル東急

福岡の美味をディナーbuffetで！

「こだわり食紀行 福岡」

【期間限定】2025年2月28日（金）～4月23日（水）※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、福岡の食材をテーマにしたディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食紀行 福岡～」を、2025年2月28日(金)～4月23日(水)の期間(3/20以外の木曜日を除く)限定で開催いたします。

寒さが残るこの季節にぴったりの、ホルモンの旨味が口の中でじゅわっと広がるプルプルの「もつ鍋」と、噛むほど旨い「はかた地どりの水炊き」のふたつの鍋料理が登場！また、やわらかさと脂質の甘味が魅力の糸島産の統一ブランド「糸島豚」を用いたローストや、つなぎを使用せずお米のみで作られたモチモチとした食感の「べいめん」のサラダ仕立て、春の訪れを感じる九州産タケノコを用いた冷製料理も揃います。そして、人気のローストビーフは、約300年の歴史を持つ「庄分酢」の有機玄米くろ酢を用いたピリ辛みそだれ、博多「タケシゲ醤油」の甘口醤油、九州産柚子胡椒の3種の味わいでどうぞ。もちろん「明太子」や「博多あまおう」を用いたメニューも見逃せません。シェフ・田京が現地を訪れて体感した「福岡の味わい」を、「カフェ トスカ」ならではのスタイルにアレンジして、バラエティー豊かにご用意いたします。

「ナイト・キッチンスタジアム～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：2025年2月28日(金)～4月23日(水) ※3/20以外の木曜日を除く
- 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]
- 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

【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

■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・土日祝限定】
やますえのミニめんたい重

スペシャルプレート 【平日限定】

はかた地どりの生ハムとオニオン マスタードソースで召し上がれ

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
(庄分酢のやみつきろ辛みそ/タケシゲ甘口九州醤油/九州産柚子胡椒)
焼きラーメンをトスカ風に
パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる 明太子と高菜の Pasta
博水のえそギョロツケ 八女抹茶塩をお好みで



冷製

きのこの里 王リング・雪れいたけ・博多ぶなしめじのマリネ
九州産タケノコをバジルの香りで
はかた地どりの胸肉とハカタビウメソースのマリアージュ
めんたいフォカッチャ トスカスタイル
庄分酢でキビナゴを南蛮漬けに
遠賀(おんが) べいめんのサラダ仕立て 胡麻の風味で ほか



温製

もつ鍋をトスカスタイルで
福岡県の郷土料理 かしわめし
本日の魚のスチーム スイゼンジノリをアクセントに
糸島豚のロースト
タケシゲ醤油のテリヤキソースに柚子胡椒の香りをのせて
博多なすのミートグラタン
はかた地どりの水炊き
福岡県産 茎ワカメのトマトカレー
高菜と海苔のピッツァ 博多ニワカそうすをかくし味に
若松潮風®キャベツとベーコンのスープ
メゾンカイザーブレッド各種 ほか



デザート

あまおうショートケーキ
あまおうのシャルロットケーキ
八女茶のパリプレスト
八女茶ぜんざい
あまおうとタピオカのココナッツミルク ほか



「カフェ トスカ」
シェフ
田京 伸五
(たきょう しんご)

※表示料金にはサービス料及び税金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



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。