



横浜ベイホテル東急、2025 年クリスマスブッフェを開催 地元高校生とのコラボメニューを含む特別な食体験を提供



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木 進午)2 階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、2025 年 12 月 1 日(月)~12 月 25 日(木)の期間、ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスブッフェ」を開催いたします。

◆地元高校生とのコラボレーション

今年も、神奈川県立商工高等学校とのコラボレーションメニューを提供いたします。「カフェ トスカ」シェフ・辻とペストリーシェフ・田中が、2025 年春から数回にわたり同校を訪問し、食材の知識やメニュー開発を指導。生徒の皆さんが考案したアイデアをもとに、ホテルの味としてブラッシュアップした全 6 品をブッフェでお届けします。“地元の高校生が生み出すクリスマスの味”は、他では味わえない特別なメニュー。食を通じて地域と繋がり未来を育む、トスカならではの取り組みです。

☆神奈川県立商工高等学校の生徒さんのコメント

今年も、横浜ベイホテル東急「カフェ トスカ」のクリスマスブッフェメニューの一部を、私たちが考案させていただきました。

「クリスマスといえば?」「横浜・みなとみらいといえば?」「料理・食材といえば?」という複数のテーマから、それぞれ 100 個のキーワードを出すことからスタート。そして、その3つのキーワードを組み合わせることでメニューを考案しました。たとえば「クリスマスの肌寒さ × みなとみらいのイルミネーション × デザート」といった具合です。ただメニューを考えるだけでなく、「お客様にとって身近に感じられ、思わず手に取ってもらえる料理」を目指しました。メニュー考案の段階では、食材の組み合わせや味のバランスなど、食に関する知識の不足を感じる場面もありましたが、シェフの皆様から親身なアドバイスをいただき、何度も助けていただきました。

この季節ならではの肌寒さや、みなとみらいの美しい夜景を思い浮かべながら、「お客様の記憶に残り、心から喜んでいただけるメニューにしたい」という思いを込めています。ぜひ、私たちが考案したメニューをご賞味いただき、思い出に残るひとときをお過ごしください。



◆イルミネーションに魅せられる開放感のある店内

店内に足を踏み入れると、ガラス窓一面にみなとみらいの夜景が広がります。天井高さ 10m の吹き抜けに、24 本のパームツリーが立ち並び、空から星がふりそそぐような魅惑的な空間が広がります。海を意識して周囲に水の流れるを感じるレストランはまるでリゾートを訪れたかのようななど、シェフが魅せる一皿をお楽しみいただけます。

◆クリスマスらしい彩りと冬ならではのメニュー

「ナイト・キッチンスタジアム」では、ライブ感あふれるアクションコーナーが人気です。ブッフェには欠かせないローストビーフはもちろん、燻製にしたサーモンは香り高いフレッシュハーブとオニオンサワークリームで召し上がっていただきます。また、ブッフェボードには、クリスマスリースに見立てた「ポテトとアンチョビのサラダ」や、しっとり焼き上げた「ローストチキンのシーザーサラダ」、あさりの旨みが溶け込んだ白身魚の湯葉あんかけなど、冬を感じる温かなメニューも並びます。デザートには、パティシエ特製の「苺のショートケーキ」や「オペラ」など、クリスマスらしい彩りと香りを楽しめるスイーツが勢ぞろい。バラエティー豊かなメニューの数々は、どれを選ぶか迷う時間さえも心弾ませ、お好きな一皿を手取るたびにクリスマスの高揚感が広がります。



ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスブッフェ」 概要

- 場 所： オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2 階)
- 期 間： 2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 25 日(木)
- 時 間： ディナータイム 17:00～21:00 土曜日は 17:00～/19:30～の 2 部制 (各 120 分制)
- 料 金： 大人 平日 7,490 円 / 土日 7,990 円
小学生 3,600 円
4 歳以上の未就学児 1,800 円

下記日程は特別料金となります。詳細は公式サイトをご参照ください。

※12/20 スペシャルイベント

※12/23～25 クリスマススペシャル DAYS



「カフェ トスカ」内観イメージ

○メニュー例：☆マークは神奈川県立商工高等学校とのコラボレーションメニュー
スペシャルディッシュ

〔土日 & 12/20・23～25 限定〕

フォワグラと柿のソテーをのせたブリュレ

※大人のみお1人さま1皿



「フォワグラと柿のソテーをのせたブリュレ」

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
- ・燻製にしたサーモン
フレッシュハーブとオニオンサワークリーム
- ・フォー TOSCA スタイル
- ☆クリスマスカヌレ「燈(ともしび)」(デザート)



「ジューシーに焼き上げたローストビーフ」

冷製&温製料理

- ☆サーモンとほうれん草の白ワインクリームソース
- ☆骨付きチキンのカチャトラ風「ノエル・ド・ソレイユ」
- ☆彩り豊かな明太子のキッシュ「キッシュ アン クルール」
- ☆帆立とイカのジェノベーゼ「魚介のフィジリ」
- ・しっとり焼き上げた冷製ポーク トンナートソース
- ・シュリンプと季節野菜のカクテル
- ・香ばしく焼き上げたローストチキンのシーザーサラダ
- ・ポテトとアンチョビのサラダ リース仕立て
- ・白身魚 あさりの旨みたっぷりの湯葉あんかけ
- ・牛肉のハーブパン粉焼き
- ・蟹グラタンピザ
- ・アッシェ パルマンティエ
- ・メゾンカイザー ブレッド各種



「しっとり焼き上げた冷製ポーク」

ほか

デザート

- ☆2種のグラスデザート「Noeliqueur(ノエリキュール)」
- ・苺のショートケーキ ・オペラ ・パリブレスト ・ベリームース
- ・カッティングフレッシュフルーツ ・ソフトクリーム

ほか

※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 ※表示料金はサービス料・税金が含まれております
※写真はイメージです

【横浜ベイホテル東急 施設概要】

所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-7

交通：みなとみらい線「みなとみらい駅」直結 徒歩約1分
JR線、横浜市営地下鉄「桜木町駅」から徒歩約10分

開業日：1997年8月7日



【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 中村・大山
Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7