

2025年12月12日 横浜ベイホテル東急

みなとみらいのクリスマスの夜を彩る音楽と美食の饗宴  
シンガーソングライター佐藤ひらりが贈る特別ディナーイベント  
12月20日(土)1日限定開催!



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20日(土)に限定イベント【Kitchen Stadium in Christmas Night～シンガーソングライター 佐藤ひらり ディナーを彩る歌声のプレゼント～】を開催いたします。

#### ◆歌・ピアノ・バイオリンの音色で満たされたレストランで過ごす特別なひととき

クリスマスブッフェの多彩なお料理を楽しみながら、透き通る歌声をもつシンガーソングライター・佐藤ひらりさんと「闘うヴァイオリン弾き」西垣恵弾さんが奏でる音楽をお楽しみいただけます。

当日は、通常のクリスマスブッフェメニューに加え、スペシャルディッシュとして「フォアグラと柿のソテーをのせたブリュレ(お1人さまにつき1皿・大人の方限定)」をご提供いたします。

透明感のある伸びやかな歌声と、ピアノ、ヴァイオリンが奏でる優しい音色が店内を癒しで満たします。クリスマスの特別なディナータイムをお楽しみください。

#### ◆出演



佐藤ひらり(シンガーソングライター)

5歳で「川の流れのように」に出逢い音楽に目覚める。第7回ゴールドコンサートにて「アメイジング グレイス」を熱唱し、史上最年少で歌唱・演奏賞、観客賞を受賞。2024年3月、イタリアのロッシーニ歌劇場と聖パウロ大聖堂にて「アメイジング グレイス」をオーケストラの演奏にて歌唱。日本のスティーヴィー・ワンダーとよばれるようなミュージシャンを目指す。東京2020パラリンピック開会式にて国歌独唱!

**ゲスト:西垣恵弾(ヴァイオリン)**

桐朋学園大学、同大学研究科卒業。3大ヴァイオリニスト古澤巖に師事。在学中、全日本アマチュアオーケストラ(大学生以下の部門)のヨーロッパ公演でコンサートマスターを務める。2011年震災翌月から被災地へ物資と生演奏を届ける活動を継続中。また、様々な芸能人と共演。ジムトレーナーとしても現在指導を行っていることから、自らを「闘うヴァイオリン弾き」と名乗っている。



**Kitchen Stadium in Christmas Night**

**～シンガーソングライター 佐藤ひらり ディナーを彩る歌声のプレゼント～**

○期 間 : 2025年12月20日(土)

○時 間 : 【1部】17:00～19:00 【2部】19:30～21:30

○演奏時間

【1部】17:30～18:30 【2部】20:00～21:00

○料 金

大人	12,000円～
小学生	4,500円
4歳以上の未就学児	2,700円



「カフェ トスカ」内観イメージ

※お席によっては出演者の姿が見えない場合がございます。予めご了承くださいませ。

**◆お食事のご案内**

**～ディナーブッフェ「ナイト・キッチンスタジアム ～クリスマスブッフェ～」～**

ブッフェの看板メニュー「ローストビーフ」はもちろん、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」などのお料理のほか、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。クリスマスを鮮やかに彩るメニューの数々をご用意しております。



THE YOKOHAMA BAY  
HOTEL TOKYU



神奈川県立  
商工高等学校  
Shonan Senior High School



## ～神奈川県立商工高等学校コラボレーションメニュー～

今年も数回にわたり、「カフェ トスカ」シェフ・辻 慎太郎、ペストリーシェフ・田中 麗人が高校生の皆さんに授業を実施。その集大成として、"クリスマス"をテーマにしたメニューを一緒に考案。6品の提供が決定いたしました。いずれも生徒の皆さんの熱い想いが込められたメニューばかりです。ぜひご賞味ください。

### ★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て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。



※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



#### 【お客様のお問い合わせ先】

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