報道関係者各位　　2026年11月4日　横浜ベイホテル東急

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

横浜ベイホテル東急は
2027年8月に開業30周年を迎えます

みなとみらいで楽しむ、冬のごちそう食紀行
全国各地の食材を活かした、個性豊かなディナーブッフェ
カフェ トスカ「こだわり食材～冬～」

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、2026年11月20日（金）～2027年1月20日（水）の期間（除外日あり）で、全国から厳選した食材を用いたメニューが揃うディナーブッフェ「こだわり食材～冬～」を開催いたします。



詳細はこちらから
https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohamabay-h/eat/cafe_tosca/menu/tc-buffet-winter-2026-12/index.html

ブッフェで味わう冬のあったかメニューが盛りだくさん

「カフェ トスカ」シェフの辻慎太郎とペストリーシェフの田中麗人が、日本各地の食材を用いた、当店でしか味わえないオリジナルスタイルのメニューを皆さまにお届けいたします。

「博多仕立て 旨辛もつ鍋」は、豆板醤などの辛味を効かせた味はもちろん、見た目からも心と身体が温まるような、寒さが増してくるこの時季にぴったりのメニューです。お客さまの目の前で料理を仕上げるライブ感あふれる「アクションコーナー」では、蟹と、トマトクリームソースを、パルミジャーノ・レッジャーノで混ぜ合わせる贅沢なパスタもご提供いたします。蟹の旨味とチーズのコクが口の中で広がる逸品を、ぜひご堪能ください。土日祝限定のスペシャルディッシュ「芳醇な赤ワインでじっくり煮込んだ牛肉のブレゼ」（大人お1人さまにつき1皿限定）は、柔らかく煮込まれた牛肉と、トリュフ香るマッシュポテトの絶妙な相性の良さがワインと合わせて味わいたい一皿です。さらに、ホテルブッフェの楽しみのひとつであるデザートも充実。彩り豊かなスイーツの数々も取り揃え、お料理からデザートまで、バリエーションに富んだメニューをお楽しみいただけます。日本各地の食材の魅力を活かした料理の“食紀行”で、素敵なディナータイムをお過ごしください。



パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる
蟹のトマトクリームソース



芳醇な赤ワインでじっくり煮込んだ
牛肉のブレゼ

ディナーブッフェ「こだわり食材～冬～」概要


「カフェ トスカ」内観イメージ

■場所 ：オールデイダイニング「カフェ トスカ」（2階）

■期間 ：2026年11月20日（金）～2027年1月20日（水）
※スィートジャーニー開催日および12月19日（土）を除く

12月23日（水）～12月25日（金）はクリスマスブッフェ
12月26日（土）～2027年1月6日（水）はNEW YEARブッフェを開催いたします


ジューシーに焼き上げたローストビーフ

■時間 ：【日曜日～金曜日】17:00～19:00（21:00 CLOSE）
【土曜日・特定日】1部：17:00～／2部：19:30～（2部制）22:00 CLOSE

■料金 ：大人（平日）7,490円／大人（土日祝）7,990円
小学生（全日）3,600円／4歳以上の未就学児（全日）1,800円

■メニュー：(一部抜粋)

＜アクションコーナー＞
パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる蟹のトマトクリームソース／
ジューシーに焼き上げたローストビーフ／サーモンのハーブマリネ レモンクリームを添えて ほか
＜スペシャルディッシュ＞※土日祝、大人お1人さまにつき1皿限定
芳醇な赤ワインでじっくり煮込んだ牛肉のブレゼ
＜冷製・温製料理＞
博多仕立て 旨辛もつ鍋／清水屋ケチャップで仕上げるシーフードのパエリア／
横須賀 三崎マグロのたたきサラダ／菜彩鶏の塩麹焼き ガーリック黒胡椒ソース／
白身魚の白ワイン蒸し サフラン香るアクアパッツァ仕立て
パティシエおすすめスイーツ ほか

※表示料金はサービス料・消費税を含みます
※写真はイメージです



**オールデイダイニング
「カフェ トスカ」シェフ
辻 慎太郎**

地元・神奈川県横浜市出身。
2005 年、現・横浜ベイホテル東急に入社し、宴会やレストランにて経験を積む。
2025 年に「カフェトスカ」「ソマーハウス」シェフに就任。
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。



**ペストリーシェフ
田中 麗人**

和洋菓子店で基礎を学んだ後に、渡仏し、フランスの文化に触れる。帰国後、「グランドハイアット東京」にて研鑽を積み、2017年「アンダーズ東京」のシェフ パティシエを務める。
2024年3月 横浜ベイホテル東急に入社。ペストリー シェフに就任。



オールデイダイニング「カフェ トスカ」

まるでリゾートにいるかのような空間が広がる、五感を満たすオールデイダイニング。明るい陽ざしに包まれる朝食から、煌くイルミネーションでシックなリゾートの趣きとなるディナータイムまで、素材の持ち味を生かしたメニューをブッフェスタイルでご提供。シェフが目の前で仕上げるアクションコーナーでは、できたての味をお楽しみください。

【レストランの詳細はこちらから】
https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohamabay-h/eat/cafe_tosca/index.html



「横浜ベイホテル東急」概要

1997年8月7日にみなとみらい地区の中心に開業、みなとみらい駅直結徒歩約1分。
ほとんどの客室にバルコニーを擁し、港の風を感じながら横浜ベイブリッジや
大観覧車などの景色が楽しめます。“The Urban Oasis”のコンセプトのもと、
シンプルで落ち着きのあるインテリアでゆったりとお過ごしいただけます。
2027年8月7日に開業30周年を迎えます。

所在地	神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番7号
開業日	1997年8月7日
建物概要	地上25階、地下3階
営業施設	客室480室、宴会場 11、レストラン＆バー 6

［お客さまのレストランに関するお問い合わせ先］

横浜ベイホテル東急

レストラン予約（10:00～19:00）

Phone：(045) 682-2172

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

Phone：(045) 682-2273

Mail: shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp

〒220-8543　横浜市西区みなとみらい 2-3-7