

ディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食材 熊本～」

## 『くまモン』が応援に来店！

2016年4月6日(水) 18:15～/20:00～

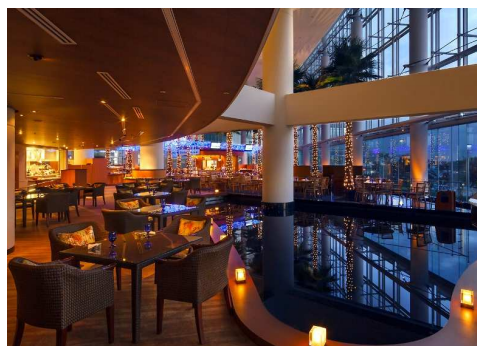
横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 松田喜光)2階「カフェ トスカ」では、4月17日(日)まで開催中の、熊本県をテーマにしたディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材・熊本」の開催を記念して、2016年4月6日(水)に、熊本県キャラクター「くまもん」の来店イベントを開催いたします。

「くまモン」は熊本県をPRするキャラクターする大人気キャラクター。当日は「くまモン体操」の披露など、その愛らしい姿を真近にご覧いただけます。熊本の食材を用いたメニューに舌鼓を打ちながら、楽しいひとときをお過ごしください。

## 『くまモン』来店イベント 概要

- 日時：4月6日(水) 18:15～/20:00～ 計2回
- 会場：ホテル2階「カフェ トスカ」
- スケジュール：

1部	18:15～	ステージに登場 くまモン体操の披露など
2部	20:00～	上記と同内容



本フェアを開催するにあたり、シェフが現地視察へ赴き、多種多様な天然魚介類が水揚げされる天草や、土作りからこだわり、安心安全な農産物を多数生産する水俣など、県内全域に亘り、たくさんの生産者の方々に訪問させていただきました。訪問させていただいた生産者皆様のご協力のもと、熊本県の美味しい食材をトスカスタイルにアレンジしてオリジナルメニューをご提供中です。

人気のアクションコーナーでは、熊本県菊池のこだわり牛肉「えこめ牛」のローストビーフが登場。飼料米を与えられ飼育された全国でも珍しい肉牛です。旨みのある味わい深いビーフをじっくりと時間をかけて焼き上げました。また、きめ細やかな肉質でやわらか・ジューシーな「りんどうポーク」は、しゃぶしゃぶでさっぱりと。“天草あおさとパルミジャーノレッジャーノのリゾット”は香ばしいあおさの香りとチーズの濃厚な風味がベストマッチ、出来立てをお楽しみ下さい。

[フェア詳細は次頁](#)

## ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 熊本 概要

- 場 所 : 「カフェ トスカ」(2F)
- 期 間 : 2016年3月1日(火)~4月17日(日)
- 提供時間 : 17:30~21:30(ディナータイムのみ)
- 料 金 : 月曜~金曜 **¥5,346**  
土・日曜・祝日 **¥6,534**  
小学生のお子様(全日) **¥2,970**  
4歳~未就学児(全日) **¥1,188**  
※税金・サービス料込み

### ○メニュー例: アクションコーナー

えこめ牛のローストビーフ 丁文昭さんのクレソン添え  
りんどうポークのしゃぶしゃぶ トスカスタイル  
八十八卵のオムレツ お好みのスタイルで  
天草あおさとパルミジャーノレッジャーノのリゾット

### 冷製

天草大王のささみとオニオンのマリネ  
りんどうポークのリエット 香草風味  
熊本県産 お魚とワカメのマリネ 甘夏と共に  
熊本県産 お魚のカルパッチョ風 スナッフエンドウ添え  
天草産 真ダコと天草あおさのマリネ  
ばってんなす・塩トマト・グリーンオリーブのサラダ

### 温製

熊本県産 あさりとお魚のアクアパッツァ風  
熊本県産 お魚のソテー トマトドレッシング風味  
りんどうポークのグリエ 赤なすのプレゼ添え  
りんどうポークとオニオンとトマトのラゲー  
安納芋とタケノコのフリット スウィートビネガー風味  
太平燕(タイピーエン) トスカスタイル  
オニオンと赤なすのカレー  
窯焼きピッツァ  
八十八卵のロワイヤル風スープ

### デザート

クレームカラメル  
いきなり団子  
シフォンケーキ 紅茶  
デコポンタルト  
ショートケーキ

※天候や入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※本フェアはディナータイムのみですが、このほか、朝食 7:00~11:00、昼食 11:30~15:00  
(土・日・祝日は 16:00 まで)も営業しております。



【お客様のお問い合わせ先】  
横浜ベイホテル東急

カフェ トスカ Phone: (045) 682-2218

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・平岡・原

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7