

2016年4月12日

No. 16-001

横浜ベイホテル東急

ニュージーランドの美味しさを熱々で！ 一夜限りのイベント「ガラディナー」を開催 2016年4月28日（木） 19:00～



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、現在開催中のニュージーランドフェアより、上質な味わいが特長の食材をお届けするスペシャルイベント“ガラディナー”を4月28日（木）に開催いたします。

“ガラディナー”では、この日のために取り寄せた希少な食材を用いてお贈りする、ワンランク上のスペシャルメニューをお楽しみいただけます。冷前菜、温前菜、魚料理はフォーマルなコース料理で。そして今回のイチオシでもある“熱きライブキッチンツアー”では臨場感あふれるキッチンを間近でご覧いただきながら、メインディッシュの4種の肉料理をキッチンから熱々でお届けいたします。上質な食材の持ち味を生かすべく、手を加えずに調理方法で、一皿一皿にニュージーランドのおいしさを盛り込みます。シェフの食材へのこだわりが詰まったスペシャルメニューにご期待ください。

「ガラディナー」概要

日 時：2016年4月28日（木）

18:30受付19:00開宴

完全ご予約制

※ご予約承り中

場 所：「カフェ トスカ」（2階）

料 金：お1人様 13,000円

（税・サービス料込み、ウェルカムドリンク付き）

メニュー：

冷 前 菜／NZ 産キングサーモンのマリネと
キャビア・アボカド・クリームチーズ
マヌカハニーのビネグレット風味

温 前 菜／フォアグラのソテーとかぼちゃのピューレ
トリュフ風味ソース

魚 料 理／NZ 産カサゴのポワレとフィッシャーマンズスープ

肉 料 理／熱きライブキッチンツアー！

- ・ NZ 産キングサーモンのライトスモーク
- ・ NZ 産「ワカヌイ」ドライエイジング骨付きリブアイロースのロースト
- ・ NZ 産牛モモ肉の“熱きラグーマンステーキ”
- ・ NZ 産スプリングラムチャップのグリル

デ ザ ート／NZ デザートをお楽しみください

●賛 同 ／ ニュージーランド貿易経済促進庁、ニュージーランド政府観光局

●協 力 ／ アンズコフーズ(株)、ボニー(株)

【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・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