



2017年20周年を迎えます。  
さらなる驚きと共に、Let's go on!

# News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年2月3日 横浜ベイホテル東急

## “火の国” 熊本県の食材をディナーbuffetで！ 「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材・熊本」

期間：2017年3月6日（月）～4月16日（日）



横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦）2階「カフェ トスカ」では、2017年3月6日（月）～4月16日（日）の期間、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」を開催いたします。

日本屈指の名水と阿蘇山麓の肥沃な大地、有明海・八代海・東シナ海に面したゆたかな漁港を有する熊本県。豊富な山海の幸に恵まれた熊本県の食材を用いたディナーbuffetは、好評を博した2007年、2012年、2016年に続き、4回目の開催となります。今回の熊本への現地視察（食材探しの旅）では、天草市を中心に、県南地域の生産者を訪問いたしました。生産者の方々のご協力のもと、小川シェフオリジナルメニューをディナーbuffetでご用意いたします。

臨場感あふれる演出で人気の“アクションコーナー”では、海藻や小麦などこだわりの飼料で育てられた、きめ細やかで甘みのある豚肉「りんどうポーク」を“しゃぶしゃぶ”でさっぱりとお召し上がりいただけます。また、「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。このほか、甘みと旨みがぎゅっと詰まった“塩トマト”をはじめ、熊本県の美味しい水で育った美味しい食材を、トスカスタイルでお届けいたします。

[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：2017年3月6日(月)～4月16日(日)  
○提供時間：17:30～21:30(土日祝は17:00～/ディナータイムのみ)  
○料 金：月曜～金曜 ￥5,400  
土・日曜・祝日 ￥6,579  
小学生のお子様(全日) ￥2,946  
4歳～未就学児(全日) ￥1,178  
※税金・サービス料込み

○メニュー例：りんどうポークの“しゃぶしゃぶ”トスカスタイル  
天草あおさとパルミジャーノレッジャーノのリゾット  
ローストビーフ 熊本の米麦あわせ味噌風味  
熊本野菜のミネストローネ アクションスタイル …など

天草大王とグリーンオリーブのマリネ  
天草産ブリのカルパッチョスタイル  
天草・岡村農園のセルバチコと塩キャベツのサラダ風  
天草産サラダ玉葱のマリネ  
八代(やっしろ)塩トマトのサラダ …など

天草産白身魚のソテー 焦がしバターソース  
天草大王のソテー ガーリックフレーバー  
りんどうポークのグリエ 黒胡椒とタイム風味のソース …など

※入荷・収穫等の状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます  
※お米は特に表記のないものに限り国産米を使用しております  
※フェア開催期間中に、くまモン来館イベントを予定しております

【協力】 熊本県

「カフェ トスカ」シェフ  
小川 勝哉 (おがわ かつや)

神奈川県横浜市生まれ。  
調理師専門学校、国内フランス料理レストランで修業の後、  
フランスに渡り、ル・コルドン・ブルー本校、INFATH 等で研修。  
帰国後、赤坂プリンスホテル、新横浜プリンスホテルでの勤務を  
経て、1997年に横浜ベイホテル東急(旧パンパシフィックホテル横浜)入社。  
宴会キッチンや各レストランシェフを経て、  
「カフェ トスカ」のシェフに就任。  
とことんこだわった食材の美味しさを最大限に生かした料理スタイルが、  
多くのゲストより共感を得ている。

2014年 食材王国みやぎ大使 任命

2016年 ニュージーランド ビーフ アンド ラム マイスター 任命



2017年4月17日(月)～は「ナイト・キッチンスタジアム in ニュージーランド」を開催予定です

【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・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