



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6月20日 横浜ベイホテル東急

大切な記念日は“食のスペシャリスト”によるっておきの演出を!

【1日2組限定】記念日プラン「Premium Birthday」

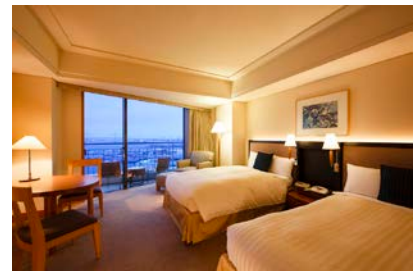
2017年6月15日(木)～予約受付/7月1日(土)～ご利用開始



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)では、開業20周年を記念して、特別なお誕生日を演出する記念日プラン「Premium Birthday」の販売を開始いたします。

大切な方とお誕生日の思い出に欠かすことの出来ないサプライズ演出は、おふたりのためだけに用意するパースデーメニューです。お料理を手がける小川シェフは、全国各地の食材を自らの足で探し歩き、長年地域フェアを開催してきた、まさに“**食材のスペシャリスト**”。その知識と感性を存分に注ぎ込んで創り出す完全即興オリジナルメニューを、夜景を眺めながらお楽しみいただく**プライベートダイニング**で、ワンランク上のお誕生日をお過ごしいたできます。

当日、ゲストにお会いした瞬間からシェフによるメニュー創作が始まります。おふたりの好みや雰囲気など、シェフがお話を伺っていく中でメニューを構成し、ディナーのストーリーが創り出されます。横浜の街を散策されている間にご用意するスペシャリテは、**その日、その時にしか味わうことのできない完全オリジナルメニュー**です。お誕生日の思い出を、おふたりだけの空間で最高のディナーとともに過ごす、「**サプライズ以上のサプライズ**」をご堪能ください。



※エグゼクティブツイン ベイビュー

【1日2組限定】記念日プラン「Premium Birthday」概要

- 期 間 : 2017年6月15日(木)～予約受付開始
7月1日(土)～ご利用開始
- 料 金 : エグゼクティブツイン ベイビュー
お1人様21,000円～(税・サービス料含む)
※1室2名様ご利用時
- 特 典 : ①特別ディナーコース
(メニューはシェフお任せとなります)
②レイトチェックアウト12:00(通常は11:00)



「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。
国内フランス料理レストランで修業し、フランスにて研修。ホテルでの勤務を経て、1997年に現・横浜ベイホテル東急入社。2005年に「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 ニューージーランド ビーフ&ラム マイスター 任命

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

宿泊予約 Phone: (045) 682-2222(代)

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