



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

News Release  
THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年8月28日 横浜ベイホテル東急

カニもイクラも贅沢に！北の大地の恵みをディナーbuffetでご堪能  
**ナイト・キッチンスタジアム「こだわり食材 北海道」**

期間：2017年9月11日（月）～11月12日（日）



※料理画像はイメージ

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2017年9月11日(月)～11月12日(日)の期間、2階「カフェ トスカ」にて、ディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 北海道」を開催いたします。

昨年大好評を博した“北海道”のこだわり食材が、開業20周年を記念した本年、再び登場いたします。「カフェ トスカ」小川シェフが、北の大地・北海道の道東エリアで体感した大自然の中での“食材探しの旅”。そこで出会った美味しい食材を、「カフェ トスカ」スタイルでお楽しみいただけます。

日頃のご愛顧に感謝して特別にご用意する“スペシャルコーナー”では、「**紅ズワイガニのポイル**」と「**北海道・いくら醤油漬 海鮮丼スタイル**」をご提供いたします。北海道と言えばコレ！の贅沢な二品をお楽しみください。さらに、通常のbuffetではご提供が難しい**豪華な一品**として“**プラチナディッシュ**”に、タラバガニやアブラガニ、イバラガニなどの「**オホーツク産 蒸しカニ 丸ごと1本**」【お1人様につき1皿・大人の方限定】をスタッフがお席までお持ちいたします。

オホーツク海に面した網走では、早朝から漁船に乗ること数時間。大ぶりで旨味たっぷりのしじみの水揚げを体験させていただきました。北見市西部に位置する留辺蘂(るべしべ)では、日本一の生産量を誇る白花豆(しろはなまめ)に出会いました。この大自然で育てられた食材たちを、小川シェフが「カフェ トスカ」スタイルで、皆様にお届けいたします。

詳細は次頁



## 「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 北海道」概要

- 場 所：「カフェ トスカ」(2F)
- 期 間：2017年9月11日(月)～11月12日(日)
- 提供時間：平日17:30～/20:00～ 土日祝17:00～/19:30～  
〔2部制〕※ご利用時間は2時間制となります
- 料 金：月曜～金曜 **¥6,800**  
土・日曜・祝日 **¥7,300**  
小学生のお子様(全日) **¥3,500**  
4歳～未就学児(全日) **¥1,178** ※税金・サービス料込み

○メニュー例：

プラチナディッシュ【お1人様につき1皿・大人の方限定】

★オホーツク産 蒸しカニ 丸ごと1本

スペシャルコーナー

★北海道産 いくら醤油漬け 海鮮丼スタイル

★紅ズワイガニのボイル お好みのコンディメントで

アクションコーナー

ローストビーフ オホーツクフレーバー“大地の恵み”キタアカリのベイクドポテト添え

パルミジャーノレッジャーノであえる大空町ジャガイモの芋もち ニョッキ風

網走湖産角崎商店さんの“しじみ”のスープ

小樽発祥“パンカマ”トスカスタイル

網走産 長いものコロケ アクションスタイル

十勝・音更町 ホワイトコーン“雪の妖精”とゴボウのフリット

サイド アクション コーナー

十勝チーズフォンデュ&バーニャカウダースタイル

JA きたみらい農家小麦畑の“麦まるごとうどん”

冷製

北海道産サーモンの握り寿司風

北見市森谷ファームの白花豆のディップ クラッカーと共に

北海道産“柳タコ”のマリネ 黒胡椒とハーブフレーバー

北海道の大地の恵み 北見市産のオニオンとポテトのサラダ

北海道産 とうもろこしのブルーテ

北見市原谷農園のニンジンのマリネ

温製

十勝鶏のザンギ トスカスタイル

仔羊肉カルビのジンギスカン風 トスカスタイル

秋鮭のソテー マッシュルームと竹中ファームのポロねぎのクリーム添え

北海道産アイナメのお魚料理 Ver.1

北海道産タラのお魚料理 Ver.2

オホーツク産 道山さんの秋刀魚のぬか漬けと千葉さんの山わさびのピラフ



【協力】網走市、北見市、網走交通株

※入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます

※お米は国産米を使用しております ※北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます

【予告】11月13日(月)～は、地元神奈川・横浜の新鮮な食材を使用した「地元伝承」ディナーbuffetを開催!

【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