

2018年1月12日 横浜ベイホテル東急

シェフ厳選！“こだわり食材”の集大成ディナーbuffet

ナイト・キッチンスタジアム

「こだわり食材～シェフズセレクション～」

期間：2018年1月15日（月）～3月4日（日）



※画像はイメージです

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、2018年1月15日(月)～3月4日(日)までの期間、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～シェフズセレクション～」を開催いたします。

北海道、宮城県、和歌山県など、これまでに開催してきた数々の地域フェアで様々な美味しい食材と出会ってきた「カフェトスカ」小川シェフが2018年最初に開催するフェアは、選りすぐった“こだわり食材”の集大成でお贈りする豪華スペシャルバージョンです。

人気のアクションコーナーでは、北海道産の旨味たっぷりのホタテと地元・神奈川県産の新鮮な野菜を鉄板焼きで味わう「北海道産 天然ホタテの鉄板焼きと神奈川県産ベジタブルのミニツツソテー」や、芳ばしい醤油の香りが食欲をそそる和歌山県湯浅醤油の老舗「『角長』の醤油しぼり粕で包んだローストビーフ」に北海道産きたあかりのバークドポテトを添えた夢のコラボレーションの一皿も登場。ほかにも、宮城県フェアで大好評だったふわふわとろとろの食感とやさしい味わいの「蔵王クリームチーズのオムレツ」や、柔らかでジューシーな「和歌山県産紀州うめどりのマリネ」などをご用意いたします。

豪華ラインナップで、“もう一度食べたかったあの味”をお楽しみいただける「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材～シェフズセレクション～」。味はもちろん、香り、音、アクションが五感を刺激するエンターテインメントディナーbuffetを皆様で存分にご堪能ください。

[詳細は次頁](#)

ナイト・キッチンスタジアム

「こだわり食材～シェフズセレクション～」概要

- 場 所：「カフェ トスカ」(2F)
○期 間：2018年1月15日(月)～3月4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 **¥5,800**
土・日曜・祝日 **¥6,800**
小学生のお子様(全日) **¥2,950**
4歳～未就学児(全日) **¥1,200** ※税金・サービス料込み

- メニュー例：北海道産 天然ホタテの鉄板焼きと神奈川県産ベジタブルのミニッツソテー
ケンボロー芙蓉ポークのミートソースとパルミジャーノレッジャーノで和えるパスタ
宮城県産蔵王クリームチーズのオムレツ トリュフ風味ソース
和歌山県「角長」の醤油しぼり粕で包んだローストビーフ
北海道産きたあかりのベーカド添え
和歌山県産紀州うめどりのマリネ グリーンオリーブとアンチョビ風味
佐賀県産“わらすぼ”と“むつごろう”・長崎県産“あらかぶ”のスープ
スペシャルパエリア タイムサービス

…ほか

※メニューは予告なく変更となる場合がございます
※天候や入荷状況により、内容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

小川 勝哉 (おがわ かつや)
「カフェ トスカ」シェフ

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



2018年3月5日(月)からは「島根フェア」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
レストラン予約(10:00～21:00)
Phone: (045) 682-2255

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