

2018年7月13日 横浜ベイホテル東急

「カフェ トスカ」の夏フェス！ ナイト・キッチンスタジアム サマーフェスティバル

期間：2018年7月23日（月）～9月9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7月23日（月）～9月9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 サマーフェスティバル」を開催いたします。

ご家族で賑わう、夏休みのみなとみらい。「カフェ トスカ」ではアロハシャツのスタッフが、元気に皆さまをお出迎えいたします。そしてシェフが目の前で調理する人気のアクションコーナーでは、低温調理でやわらかく仕上げた「ローストビーフ」や、芳ばしい香りが食欲をそそる「バラエティーミートの鉄板焼き」をご用意します。そして、大きなホールのパルミジャーノ・レツジャーノである「カフェ トスカ」のランチ定番メニュー「カルボナーラ」はお客様からのリクエストにお応えして、ディナーメニューにも登場！

目でも楽しめるバラエティー豊かなメニューを取り揃えた味はもちろん、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「ナイト・キッチンスタジアム」。夏休みにご家族皆さままでお過ごしいただくのびったりなディナータイムをお届けいたします。

詳細は次項

「ナイト・キッチンスタジオ サマーフェスティバル」概要

- 場 所： オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)
○期 間： 2018年7月23日(月)～9月9日(日)
○提供時間： 17:30～21:30
(土日祝、8月13～16日は17:00～/ディナータイムのみ)
- 料 金： 月曜～金曜 ￥5,800
土・日曜・祝日、8月13日～16日 ￥6,800
小学生のお子様(全日) ￥2,950
4歳～未就学児(全日) ￥1,200 ※消費税・サービス料込み

○メニュー例： **アクションコーナー**

ローストビーフ クリーミーマッシュポテト添え
バラエティーミートの鉄板焼き
カルボナーラ トスカスタイル
焼きたてタイムリー 窯焼きピッツァ ほか

冷製

SUSHI ロール トスカスタイル
チキンとグリーンオリーブのマリネ
サーモンとオニオンのマリネ シトラスフレーバー ほか

温製

バラエティーミートセレクション トスカスタイル
お魚のソテー 黒胡椒レモン風味
フィッシュフリット タルタルソースと共に ほか

キッズコーナー

エビフライ/ナポリタン/ハンバーグ
フライドチキン/マカロニグラタン/チキンライス
オニオンリング&フライドポテト
バターコーン/コーンポタージュスープ



※食材の入荷状況により、メニュー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



「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やフランスにて研修後、他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。食材にこだわり、そ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 受嘱

2016年 ニューージーランド ビーフ&ラム マイスター 受嘱

【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