

2019年3月16日（土）一夜限定 「BOSO-NIGHT」開催！！

房総半島の恵みを、生産者の方々とご紹介



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、2019年4月14日（日）まで、オールデイダイニング「カフェ トスカ」で開催中のディナーブッフェ「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 房総半島 ～ちばの恵み～」に因み、房総半島の恵みをご紹介する一夜限りのスペシャルイベント「BOSO-NIGHT」を、2019年3月16日（土）に開催します。

イベントでは、千葉県産の房総半島より生産者の方々にお越しいただき、シェフ・小川勝哉とのトークセッションと、房総半島のPRを行ないます。また、当日は、通常のメニューに加え「千葉県産 伊勢海老のブイヤベース仕立て」（写真）や「千葉県産 地蛤 天火炙り焼き」など、**一夜限りの特別メニュー**もお楽しみいただけます。

房総半島の恵みを、生産者の皆さんとの楽しいトークとともにご賞味ください。

■ 「BOSO-NIGHT」概要

日 時：2019年3月16日（土）17:40～/20:10～

*ディナーブッフェの営業時間は17:00～/19:30（21:30 L.O./2部制）

場 所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」（横浜ベイホテル東急 2F）

料 金：大 人 ￥6,800

小学生 ￥2,950

4歳～未就学児 ￥1,200（消費税・サービス料込み）

限定メニュー：

〔アクションコーナー〕

ちばの恵み ミネストローネ風スープ トスカスタイル

菅佐原さんの『ギガマッシュルーム』の鉄板焼き

『恋する豚』の“SHABU-SHABU”トスカスタイル

〔プラチナディッシュ〕

千葉県産 伊勢海老のブイヤベース仕立て

千葉県産 地蛤 天火炙り焼き

出演（予定）：

江戸菜	(株)旦千花		茂木 利彦 氏 ほか
落花生プラウト	サンキ植物工場(株)	専務取締役	佐々木 雅貴 氏
有機にんじん	加瀬農園		加瀬 嘉男 氏
	(株)生産者連合デコボン		久野 聡 氏
マッシュルーム	芳源マッシュルーム(株)	取締役専務	菅佐原 徹哉 氏
	(株)ワキュウトレーディング		田中 勇志 氏
お野菜	中台菜園		中台 育夫 氏、尚子 氏
お魚	(株)西川		雲類鷹 太郎 氏
豚肉	(株)恋する豚研究所	営業	小泉 裕 氏

*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

*都合により出演者が変更になる場合がございます



「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で修業し、フランスにて研修。

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。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 受嘱

2016年 ニュージーランド 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 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