

2019年5月29日 横浜ベイホテル東急

地元・神奈川県的新鲜食材をディナーbuffetで
ナイト・キッチンスタジアム
こだわり食材 神奈川・横浜 ～地産地消～
 期間:2019年6月3日(月)～7月21日(日)



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、2階「カフェ トスカ」にて、2019年6月3日(月)～7月21日(日)の期間、地元・神奈川県内の新鮮な食材を中心に使用したディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川・横浜 ～地産地消～」を開催いたします。

11回目を迎える本フェアでは、2019年4月に就任した「カフェ トスカ」シェフ・宮本が、神奈川県産食材を使用した数々のメニューに初挑戦いたします。

シャキシャキとした食感が特長の横浜生まれの白菜のような新野菜“タイニーシュシュ”と、柔らかく上品な味わいの“はまぼく”と一緒に楽しみいただく「せいろ蒸し」をはじめ、日本では横浜で初めて製造されたと言われるトマトケチャップにもこだわった、具だくさんの「スパニッシュオムレツ」などをご用意。また、甘辛の味付けが“やまゆり牛”の旨味を引き立てる、毎年人気のメニュー・横浜発祥の「牛鍋」は、半熟卵とからめてお召し上がりください。

自ら生産者の方々を訪問し、地元食材への見識を深めるとともに、横浜の伝統と文化を学んだ“食材探しの旅”を通して感じた、シェフ・宮本の神奈川・横浜への思いを込めてお贈りする“地産地消”メニューに、ご期待ください。

「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川・横浜 ～地産地消～」概要

- 場 所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)
- 期 間: 2019年6月3日(月)～7月21日(日)
- 提供時間: 17:30～21:30(土日祝は17:00～)
- buffet料金: 平日 ￥4,900(￥5,821)
- 土・日曜日・祝日 ￥5,800(￥6,890)
- 小学生(全日) ￥2,600(￥3,088)
- 4歳以上の未就学児(全日) ￥1,200(￥1,425)

※カッコ内の表示料金にはサービス料・消費税が含まれております



メニューは次項

○メニュー例： **アクションコーナー**

“やまゆり牛”牛鍋 トスカスタイル
“湘南ポーク オリーブプレミアム”のローストポーク 下中たまねぎソース
神奈川県産お野菜(タイニーシュシュ等)と“はまぼく”のせいろ蒸し あおみかんソース
神奈川県寒川町産“おかひじき”の天ぷら

サイドアクションコーナー

トスカベジタブルマスター・小山さんおすすめ野菜 ほか

冷製

“三崎のマグロ”SUSHI スタイル
神奈川県産“木熟トマト”のカプレーゼ
神奈川県寒川町産“おかひじき”をトッピングした古代米とシーフードのサラダ
“千歳屋の豆腐”の肉味噌～ピーナッツソース～
神奈川県産お野菜のグリルマリネ
トスカお魚マイスター・嘉山さんセレクトお魚のエスカベッシュ
“鎌倉ハム”のコールミート&キャロットラペ
トウモロコシの冷たいスープ ミントの香り

ほか

温製

“やまゆりポーク”の角煮 トスカスタイル
スペアリブと神奈川県産お野菜のバーベキュー仕立て
トスカお魚マイスター・嘉山さんセレクトお魚～アクアパッツァ～
神奈川県産“きんたろう牛乳”のチキンミルク煮
スパイシービーフピラフ トスカスタイル
スパニッシュオムレツ “清水屋ケチャップ”と共に

ほか

デザート各種

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます

○協 力： 神奈川県、かながわブランド振興協議会

「カフェ トスカ」シェフ
宮本 英幸 (みやもと ひでゆき)

兵庫県神戸市生まれ。
神戸国際調理師専門学校を卒業後、関西のホテルやレストランを中心に研鑽を積む。
2017年 4月 神戸三宮東急 REI ホテル 料理長就任
2018年 4月 同ホテルレストラン「TORIKO」リニューアルに貢献
2018年 11月 横浜ベイホテル東急へ異動
2019年 4月 同ホテルレストラン「カフェ トスカ/インルームダイニング」シェフに就任



【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