

2020年10月23日 横浜ベイホテル東急

横浜“発”のランチプレート パイプオルガン「ルーシー」との初コラボ タイアップメニュー「ルーシー's プレート」を提供

2020年10月23日(金)～11月30日(月) ※平日限定



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)2階、オールデイダイニング「カフェトスカ」では、2020年10月23日(金)～11月30日(月)の期間(平日限定)、横浜みなとみらいホール主催の音楽イベント「パイプオルガンと横浜の街」にちなんで、タイアップメニュー「ルーシー's プレート」を提供いたします。

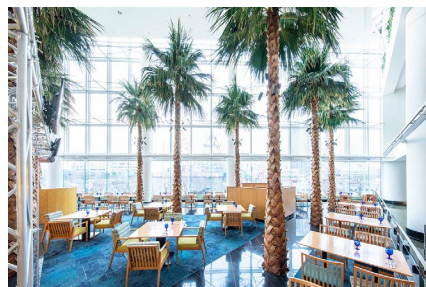
日本で初めてパイプオルガンが設置された横浜の街で、コンサートホールや教会などのパイプオルガンの音色を聴き比べながら、横浜の街の魅力と歴史を再発見する、横浜“発”のフェスティバル「パイプオルガンと横浜の街」。その、横浜ならではの音楽イベントと横浜みなとみらいホールのパイプオルガン“ルーシー”をイメージしたランチプレートをご用意いたします。

大きな60cmのプレートには、人気の「フレッシュアスパラガスの素揚げ」を丸ごと1本大胆に！そして、金沢区の小柴漁港で水揚げされたお魚をブイヤベース風にアレンジ。横浜“発”の食材も登場します。さらに、ステーキなどのお肉料理もついたお得なプレートは、まるで音楽を奏でるかのよう、テンポよくお楽しみいただけます。

デザートもついたランチプレートは、優雅で贅沢なひとときをお過ごしいただくのにおすすめです。

タイアップメニュー「ルーシー's プレート」概要

- 場 所： オールデイダイニング「カフェトスカ」(2F)
- 期 間： 2020年10月23日(金)～11月30日(月) ※平日限定 【要予約】
- 時 間： ランチタイム 11:30～ラストオーダー14:30 ※無くなり次第終了
- 料 金： お1人様 2,900円 ※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：
 - ・ジャポネステーキ クリーミーなサツマイモピューレ添え
 - ・シェフおまかせ肉料理
 - ・横浜小柴漁港で水揚げした魚のブイヤベース風
 - ・フレッシュアスパラガスの素揚げ(1本)
 - ・各種温野菜盛り合わせ
 - ・トスカ風サラダ ・本日のスープ ・パン
 - ・パティシエおすすめデザート ・コーヒー又は紅茶



次頁へ続く



【パイプオルガン “ルーシー” について】

大ホール舞台正面に設置されているオルガンは、「光」を意味する“ルーシー”という愛称のついた、横浜みなとみらいホールのシンボルです。

4,623本のパイプを持つ国内最大規模のオルガンで、ケースにはカモメの彫刻が施されているなど、港町・横浜に相応しい、世界に一つだけの楽器です。

「カフェ トスカ」 シェフ
原田 裕一（はらだ ゆういち）

1974年1月生まれ。東京都大田区出身。幼少時より横浜市内で育つ
1993年より 約8年間、首都圏のホテルで研鑽を積む
2001年10月 現・横浜ベイホテル東急 入社
レストラン「カフェ トスカ」、メインキッチン勤務
2017年5月 同ホテルメインキッチンシェフ 就任
2020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 就任



※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 ※写真はイメージです

【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 (受付時間 10:00~18:00)
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