

2016年1月26日  
No. 15-50  
横浜ベイホテル東急

## 「火の国」熊本県の食材をディナーbuffetで！ 「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材・熊本」

期間：2016年3月1日（火）～4月17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 松田喜光）2階「カフェ トスカ」では、2016年3月1日（火）～4月17日（日）の期間、熊本県をテーマにディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材・熊本」を開催いたします。

日本屈指の名水と阿蘇山麓の肥沃な大地、また天草に代表されるゆたかな漁港を有する熊本県。豊富な山海の幸に恵まれた“熊本県”の食材を用いたディナーbuffetは好評を博した2007年、2012年に続き、3回目の開催となります。再訪となった熊本への現地視察では、多種多様な天然魚介類が水揚げされる天草や、土作りからこだわり、安心安全な農産物を多数生産する水俣など、県内全域に亘り、たくさんの生産者の方々を訪問させていただきました。訪問させていただいた生産者皆様のご協力のもと、熊本県の美味しい食材をトスカスタイルにアレンジしてオリジナルメニューをご用意いたします。

人気のアクションコーナーでは、熊本県のブランドビーフ「えこめ牛」のローストビーフが登場。飼料米を与えられ飼育された全国でも珍しい肉牛です。旨みのある味わい深いビーフをじっくりと時間をかけて焼き上げました。また、きめ細やかな肉質でやわらか・ジューシーな「りんどうポーク」は、しゃぶしゃぶでさっぱりと。“パルミジャーノ・レッジャーノと天草のあおさのリゾット”は香ばしいあおさの香りチーズの濃厚な風味がベストマッチ、出来立てをお楽しみ下さい。

[詳細は次頁](#)

## ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 熊本 概要

- 場 所：「カフェ トスカ」(2F)  
○期 間：2016年3月1日(火)～4月17日(日)  
○提供時間：17:30～21:30(ディナータイムのみ)  
○料 金： 月曜～金曜 **¥5,346**  
          土・日曜・祝日 **¥6,534**  
          小学生のお子様(全日) **¥2,970**  
          4歳～未就学児(全日) **¥1,188**  
          ※税金・サービス料込み



### ○メニュー例：アクションコーナー

えこめ牛のローストビーフ 丁文昭さんのクレソンサラダ添え  
りんどうポークのしゃぶしゃぶ トスカスタイル  
八十八卵のオムレツ お好みスタイルで  
パルミジャーノ・レッジャーノと天草のあおさのリゾット

#### 冷製

天草大王のささみとサラダタマネギのマリネ  
天草産真タコとあおさのマリネ  
天草緑竹とグリーンオリーブ セミドライトマトのサラダ ほか

#### 温製

熊本県産アサリとお魚のアクアパッツァ風  
熊本県産シェフおまかせお魚料理 ほか



※フェア開催期間中にくまもん来館イベントを予定しております。

※天候や入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※本フェアはディナータイムのみですが、このほか、朝食 7:00～11:00、昼食 11:30～15:00  
(土・日・祝日は 16:00 まで)も営業しております。

【お客様のお問い合わせ先】  
横浜ベイホテル東急

カフェ トスカ Phone: (045) 682-2218

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・平岡・原

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7