



2017年 20周年を迎えます。
さらなる驚きと共に、Let's go on !

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年3月23日 横浜ベイホテル東急

ニュージーランドの大自然の恵みをディナーbuffetで ナイト・キッチンスタジアム in ニュージーランド

期間：2017年4月17日(月)～6月4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、2017年4月17日(月)～6月4日(日)まで、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 in ニュージーランド」を開催いたします。

大自然に恵まれたニュージーランドは、野菜や魚介、肉など、安全で上質な特産物が多く、3～5月は1年の中でも特に食材が豊富な“収穫の秋”にあたります。そんな同国の“食”を強調するフェアはこれまでも好評をいただいております。11回目を迎える今年は、小川シェフが「ニュージーランド ビーフ&ラム マイスター」に任命されてから最初の開催となります。

アクションコーナーでは、毎年人気の“仔羊モモ肉のロースト”をご用意。旨味が濃縮された仔羊はやわらかで、ほのかに甘みを感じる上品な味わいが特徴です。ほかにも、“フィッシュ&チップス”や“フィッシャーマンスープ”などもおすすめです。大自然の恵みがいっぱいのメニューの数々を今年もお楽しみください。

ナイト・キッチンスタジアム in ニュージーランド 概要

- 場 所：「カフェ トスカ」(2F)
- 期 間：2017年4月17日(月)～6月4日(日)
- 提供時間：17:30～21:30(土日祝は17:00～/ディナータイムのみ)
- 料 金：月曜～金曜 ￥5,400
- 土・日曜・祝日、5月2日 ￥6,579
- 小学生のお子様(全日) ￥2,946
- 4歳～未就学児(全日) ￥1,178

※料金は全て税込サービス料込み



メニューは次頁

○メニュー例:ビーフチャックロールのロースト グレービーソース
仔羊モモ肉のロースト エシャロットと黒胡椒風味のソース
フィッシュ&チップス トスカスタイル タルタルソース添え
フィッシャーマンスープ トスカスタイル

ズッキーニのマリネ
ナスのグリル風マリネ
キャロットとオレンジのマリネ
パプリカのマリネ タイム風味

お魚のマリネ ハーブフレーバー
チキンの冷製サラダ ニュージーランド風
シュリンプのマリネ ジェノベーゼ風味
仔羊タンの冷製スタイル

仔羊のトマト煮込み
チキンのグリル ローズマリー風味
白身魚のソテー シェリービネガー風
ミートシチュー トスカスタイル …など

※入荷・収穫等の状況により、メニュー内容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



一夜限りのスペシャルイベント「ガラディナー」を開催

この日のために取り寄せた希少な食材を用いてお贈りする、
ワンランク上の特別メニューが登場！ イベントのために小川シェフが
現地視察に赴き厳選した食材でご用意する、一夜限りのコース料理に
ご期待ください。

- 日時：2017年5月26日(金) 限定〔完全ご予約制〕
18:30受付 19:00開宴
- 料金：お1人様 ￥13,000 (税金・サービス料込み)

「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。
調理師専門学校、国内フランス料理レストランで修業の後、
フランスに渡り、ル・コルドン・ブルー本校、INFATH 等で研修。
帰国後、赤坂プリンスホテル、新横浜プリンスホテルでの勤務を
経て、1997年に現・横浜ベイホテル東急入社。宴会キッチンや
各レストランシェフを経て、「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 任命
2016年 ニュージーランド ビーフ&ラム マイスター 任命



2017年6月5日(月)～は「ナイト・キッチンスタジアム 食材王国 みやぎ」を開催予定です

「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・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