

2024年10月31日 横浜ベイホテル東急



地元高校生とのコラボメニューも登場★ クリスマスを彩るブッフェ
ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスブッフェ」

2024年11月29日(金)～12月25日(水) ※除外日 12/24



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)2階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、2024年11月29日(金)～12月25日(水)の期間、ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスブッフェ」を開催いたします。※除外日 12/24(火)

今年で3回目となる地域社会との取り組みとして、総料理長・能登谷と「カフェ トスカ」シェフ・田京が、神奈川県立商工高等学校(横浜市保土ヶ谷区)の生徒の皆さまと一緒に、メニューの一部を考案しました。春より数回にわたり授業を行い(写真右)、その成果として、生徒の皆さまが考案したメニューも、本ブッフェで実際に登場いたします。サンタクロースの出身地と言われるフィンランドの家庭料理「リハマカロニ・ラーティッコ」や、クリスマスカラーでカラフルな盛り付けの「シーフードパエリア」をはじめ、お客さまの目の前で料理を仕上げる“アクションコーナー”では「ローストビーフ」に同校生徒プロデュースのソース「肉の相棒」(数量限定、無くなり次第終了)を提供。高校生の熱い思いが込められた、クリスマスブッフェ限定でご用意する全7品のコラボレーションメニューは見逃せません!

ほかにも、しっとり柔らかな豚肉をハーブの香りとともにじっくり焼き上げ、フルーティーな酸味がアクセントのソースで爽やかな味わいをお楽しみいただける肉料理「ポルケッタ オレンジのソースで」(写真中央)や、クリスマスリースに見立てた華やかな冷製料理「タラのソフトスモーク クリスマスデコレーション」(写真左)など、クリスマスのひとときを鮮やかに彩るメニューの数々が揃います。

煌くパームツリーとクリスマス装飾で彩られた贅沢な空間で、特別な食事のひとときをお過ごしください。

ナイト・キッチンスタジアム「クリスマスブッフェ」概要

- 場所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)
- 期間：2024年11月29日(金)～12月25日(水) ※除外日 12/24(火)
- 時間：ディナータイム 17:00～21:00 土曜日は 17:00～/19:30～の2部制(各120分制)
- 料金：大人 平日 7,400円 / 土日 7,900円
小学生(12/25除く) 3,600円
4歳以上の未就学児(12/25除く) 1,800円
[12/25のみ] 大人 9,000円 / 小学生 4,500円 /
4歳以上の未就学児 2,700円

[次葉に続く](#)

「カフェ トスカ」内観イメージ

○メニュー例：

スペシャルディッシュ

〔土日・12/25 限定〕 ビーフの赤ワイン煮込み チーズのパウダースノー

※大人のみお1人さま1皿

〔平日限定〕 シーフードテリーヌ 各種

〔12/25 限定〕 本ズワイガニのスチーム



「ビーフの赤ワイン煮込み
チーズのパウダースノー」

アクションコーナー

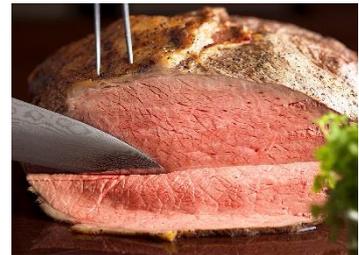
ジューシーに焼き上げたローストビーフ

〔限定ソース【肉の相棒】(★)※数量限定 /
ガーリックソース / レフォール〕

スペイン産生ハムカッティング (★)

パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる サーモンとホワイトソースのフェットチーネ (★)

シュリンプフライ タルタルソースで



「ジューシーに焼き上げたローストビーフ」

冷製料理

タラのソフトスモーク クリスマスデコレーション
コールドビーフのマリネ パルメザンチーズと共に
シーフードカクテル トリコロールカラーで
チキンマリネ シーザー風に
フォカッチャサンド クリスマスバージョン
ポルケッタ オレンジのソースで

ほか

温製料理

シーフードパエリア (★)
メダイのスープ仕立て バジルの香り
サーモンのスチーム ヴァンプランソース
リハマカロニ・ラーティッコ (★)※フィンランド料理
ポークの煮込み フランドル風
白ワインで蒸したハマグリ蒸籠仕立て
トスカオリジナル オニオンカレー
ピッツァ〔スモークサーモン / チキンとトマト〕

ほか



「メダイのスープ仕立て バジルの香り」

デザート

チョコレートティラミス (★) / 苺のショートケーキ / 抹茶モンブラン (★) /
ベリーとスパークリングワインのジュレ / カッティングフレッシュフルーツ

ほか

神奈川県立商工高等学校コラボレーションメニュー(★印)

今年で3回目の取り組みとなった本企画。

総料理長・能登谷と「カフェ トスカ」シェフ・田京が、2024年春以降、数回にわたり授業を行い、食材の知識や商品構成、メニューの作り方などをお伝えしました。その成果として、生徒の皆さまが考案したメニューを、本buffetで提供いたします。横浜ベイホテル東急では、今後も地域社会との取り組みを進め、持続可能な社会への貢献を図って参ります。



※訪問授業の様子

※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 ※表示料金はサービス料・税金が含まれております
※写真はイメージです

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00~19:00)
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