

2024年12月24日 横浜ベイホテル東急

15回目を迎える“地産地消”をテーマにしたディナーbuffet

「こだわり食紀行 ～横浜・神奈川～」

【期間限定】2025年1月10日（金）～2月26日（水）※木曜日を除く



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、地元の食材をテーマにしたディナーbuffet「こだわり食紀行 ～横浜・神奈川～」を、2025年1月10日（金）～2月26日（水）の期間（木曜日を除く）限定で開催いたします。

地元で採れた食材が持つ濃厚な味わいや旨味を体感出来る“地産地消”フェア。15回目を迎える今回も、昨年に続き「カフェ トスカ」シェフ・田京が、準備にあたり生産者の方々と訪問しました。「地元の生産者の皆さまとの繋がりがあからこそ、続ける事が出来ている特別なフェア。横浜・神奈川の食材を生かしたメニューを、存分にお楽しみいただけたら嬉しいです。」（シェフ・田京談）

「コールドチキンと茸を小田原産みかんのフレーバーで」（料理写真右）は、神奈川県内で収穫量1位を誇る“小田原のみかん”で作ったドレッシングを、チキンにかけてさっぱりとお召し上がりいただく冷製料理。みかんの爽やかな香り、甘味と酸味のほどよいバランスが絶妙です。また、「パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げた清水屋のケチャップのナポリタン」（料理写真中央）や、上質でやわらかな肉質が特徴の神奈川生まれのブランド牛肉を用いたスペシャルディッシュ「やまゆり牛を牛鍋仕立てに」（お1人さまにつき1皿・大人の方・土日祝限定）（料理写真左）など、横浜が「発祥の地」と言われるメニューもご用意いたします。

ナイト・キッチンスタジアム「こだわり食紀行 ～横浜・神奈川～」概要

- 場所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」（2F）
- 期間：2025年1月10日（金）～2月26日（水）※木曜日を除く
- 時間：ディナータイム 17:00～21:00（クローズ）、
土曜日は1部 17:00～/2部 19:30～（2部制）〔120分制〕
- 料金（お1人さま）： 大人（平日）7,400円、（土日祝）7,900円
小学生（全日）3,600円 / 4歳以上の未就学児（全日）1,800円



次葉に続く

【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

■メニュー:

スペシャルディッシュ【お1人さまにつき1皿・大人の方・土日祝限定】
やまゆり牛を牛鍋仕立てに

スペシャルプレート【平日限定】
神奈川県産高座豚のチーズローフ

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
(蔦金の焼きバラ海苔とネギのソース/加藤兵太郎商店の梅みそのソース/オニオンソース)
やまゆりポークのしゃぶしゃぶ お好みのソースで
パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げた 清水屋ケチャップのナポリタン
山上蒲鉾の小田原あげをフリットに 横浜オリーブの“オリーブリーフパウダー”(塩)をお好みで



冷製
神奈川県産 野菜のヴィネグレットマリネ
西松の三崎マグロをタタキ風に
冷しゃぶサラダ 田中屋の梅肉をアクセントに
小田原産のレモン香る生ハムとモッツアレラのオープンサンド
コールドチキンと茸を小田原産みかんのフレーバーで
三崎恵水産のタコのカリシ風 ほか



温製
シーフードドリア トスカスタイル
三崎恵水産のマグロのフリット タルタルソースを添えて
はまぼーくのロースト 加藤兵太郎商店のみそをソースに
神奈川県産 野菜とチキンのポトフ
ビーフのトマト煮込み オレガノの香り
トスカオリジナル オニオンカレー
かながわ鶏のスパイスカレー
しらすのピッツァ 海苔はお好みで
はまぼーく無塩せきベーコンのピッツァ
サツマイモのポタージュ
神奈川県産 葉ニンニクと鳳凰卵のスープ ほか



デザート
足柄抹茶オペラ
神奈川県産 いちごのパリプレスト
きんたろう牛乳と鳳凰卵を使ったプリン
あおみかんジュレ ほか



「カフェ トスカ」
シェフ
田京 伸五
(たきょう しんご)

※表示料金にはサービス料及び税金が含まれております ※写真はイメージです
※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



調理師専門学校を卒業後、首都圏のホテルで研鑽を積む。
1997年、現・横浜ベイホテル東急に入社。
宴会キッチン、レストランにて従事。
2018年6月
「川崎キングスカイフロント東急REIホテル」の開業とともに、調理責任者に就任。
2023年9月より現職。
ジャンルにとらわれず、シンプルで美味しい料理の提供を心掛けている。