



2022年開業25周年を迎えます
感謝とともにこれからも「Smile with you」

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2022年2月7日 横浜ベイホテル東急

“北の大地の恵み”をbuffeスタイルで キッチンスタジアム こだわり食紀行「北海道」 2022年3月1日(火)～5月11日(水) ※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山 浩人)では、2022年3月1日(火)～5月11日(水)の期間、オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)にて、キッチンスタジアム こだわり食紀行「北海道」を開催いたします。

例年大好評の“北海道”がテーマのbuffe。“アクションコーナー”では、北海道産牛のローストビーフや、サーモンといくらを旨みたっぷりの鮭節醤油でお楽しみいただくミニどんぶり(ディナー限定)、大空町のジャガイモで作った芋もちを、パルメザンチーズでトリュフの薫りとともにクリーミーに仕上げるニョッキ(ディナー限定)など、北海道の食材をバラエティー豊かにご提供いたします。ほかにも、十勝のモールウォッシュチーズと、とかちマッシュの窯焼きピッツアや、北海道のサーモンと十勝産長芋のお寿司仕立てなど、「カフェ トスカ」ならではのアレンジを加えたメニューも登場。

生産者の思いや食材のストーリーを大切にする、「カフェ トスカ」シェフ・永妻が創り出す北海道メニューの数々。北の大地の美味しさを存分にご堪能ください。

キッチンスタジアム こだわり食紀行「北海道」概要

- 場所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)
- 日時: 2022年3月1日(火)～5月11日(水)
※除外日あり ※ディナーbuffeは木曜日の開催はございません
※ランチbuffeは5/12(木)まで開催いたします
- 時間: ランチ 11:30～ 平日 14:30(L.O.) 土日祝 15:30(L.O.)
ディナー 17:00～21:00(クローズ) ※木曜日を除く
- 料金(お1人さま): ランチ 大人(平日)4,600円、(土日祝 及び 5/2・6)5,200円
小学生(全日) 2,600円 / 4歳以上の未就学児(全日) 1,100円
ディナー 大人(平日)7,100円、(土日祝 及び 5/2・6)7,900円
小学生(全日) 3,600円 / 4歳以上の未就学児(全日) 1,600円



次頁に続く

■メニュー：※(L)はランチのみ、(D)はディナーのみのメニューとなります

スペシャルディッシュ【お1人様につき1皿・大人の方・土日祝及び5/2・6限定】(D)
北海道産殻付片貝ホタテと紅ズワイガニの雲丹バター焼き 磯の薫りをそえて



アクションコーナー

十勝若牛のローストビーフ 山わさびとラビゴットソース
24ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノであえる 大空町ジャガイモの芋もちニョッキ トリュフソース (D)
揚げたて天ぷら ～とかちマッシュとグリーンアスパラガス 天つゆで召し上がれ～ (D)
ミニどんぶり ～サーモン・いくら・玉子のトスカスタイル 鮭節醤油～ (D)

スペシャルコーナー (D)

北海道江差産 蒸し紅ズワイガニ
※ランチbuffetではオプションメニューとしてご用意いたします
(1杯分+1,200円、2杯分+2,000円)



冷製

北海道のサーモンと十勝産長芋の鮭節醤油漬けのロール寿司 白ごまをまぶして (D)
北海道産白花豆のディップ
江別市トンデンファームのコーンビーフとトマトのカナッペ カイザーバケットで召し上がれ
北海道産ホワイトコーンのブルーテと甘えびの唐揚げ (D) ほか

温製

仔羊肉の成吉思汗(ジンギスカン) もみダレ仕立て
中札内田舎どりのザンギ 白井さん直伝のザンダレとともに
北海道産 白身魚のムニエル グルノーブル風
網走湖産 しじみと生姜のスープ
焦がしバジルのスープカレー
十勝ラクレット モールウォッシュ&とかちマッシュの窯焼き熱々ピッツァ ほか



デザート

北海道産チーズを使ったバイクドチーズケーキ
北海道産白花豆のシフォンケーキ ほか



「カフェトスカ」シェフ
永妻 信人(ながつま のぶと)

1970年 愛知県生まれ
23歳で渡仏、本場のフランス料理を各地で学び、東急ホテルズの旗艦ホテルであるセルリアンタワー東急ホテルに入社。技術研鑽のため、料理コンクールにも積極的に出場し、グランプリをはじめ多数入賞後、40階メインダイニング「クーカーニョ」のシェフを9年間務める。
2018年 渋谷ストリームエクセルホテル東急 料理長
2021年9月 横浜ベイホテル東急 メインキッチン シェフを経て、現職

※表示料金にはサービス料13%、消費税10%が含まれております ※ランチとディナーでメニューが異なります
※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 ※写真はイメージです

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に
最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。 <https://ybht.co.jp>

【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