

2022年12月26日 横浜ベイホテル東急

“福岡”をテーマにランチ&amp;ディナーbuffetを開催

## 「こだわり食紀行 福岡」

2023年1月13日(金)～3月14日(火) ※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)2階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、ランチ&ディナーbuffet「こだわり食紀行 福岡」を、2023年1月13日(金)～3月14日(火)の期間限定で開催いたします。(※除外日あり)

この冬は、「カフェ トスカ」をはじめ各レストランで“福岡”をテーマにしたフェアを展開します。その準備にあたり、同店シェフ・永妻も現地を訪問。出会った生産者の皆さまへ感謝の気持ちを込めた、数々のメニューをご用意いたします。

やわらかさと甘味・旨味が魅力の「糸島豚」に、とろみが特長の「博多ニワカそうす」を合わせた「福岡県タケシゲ醤油のニワカそうすを染み込ませた糸島豚のロースト」は、ランチ・ディナー共に楽しみいただける、福岡県の美味しさと魅力が詰まった温製料理です。また、銘柄鶏の「はかた一番どり」は、その旨味を存分に味わっていただけるよう、福岡ならではの郷土料理「水炊き」をご用意いたします(ディナー限定)。そして、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)には「博多和牛を使ったブルゴーニュ風赤ワイン煮込み」(写真下)を。柔らかくてジューシーな美味しさが評判の「博多和牛」を、特別な一皿でご堪能ください。

## 「こだわり食紀行 福岡」概要

■場所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)

■期間: 2023年1月13日(金)～3月14日(火)

※除外日あり ※ディナーbuffetは木曜日の開催はございません

■時間: ランチ 11:30～ 平日14:30(L.O.) 土日祝15:30(L.O.) ※90分制

ディナー 日～金、祝日 17:00～21:00(クローズ)

土 17:00～/19:30～の2部制(21:30L.O./22:00クローズ) ※120分制

■料金(お1人さま): ランチ 大人(平日)4,600円、(土日祝)5,300円

小学生(全日)2,500円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,000円

ディナー 大人(平日)6,900円、(土日祝)7,500円

小学生(全日)3,200円 / 4歳以上の未就学児(全日)1,500円



スペシャルディッシュ「博多和牛を使ったブルゴーニュ風赤ワイン煮込み」イメージ

次葉に続く

■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人さまにつき1皿・大人の方・土日祝限定】(D)  
博多和牛を使ったブルゴーニュ風赤ワイン煮込み



「はかた一番どりの水炊き  
酢醤油で召し上がれ」

#### アクションコーナー

じっくり焼き上げたローストビーフ シェフおまかせソース  
出来立てふわふわ 高菜の入ったオムライス (L)  
はかた一番どりの水炊き 酢醤油で召し上がれ (D)  
めんたい重 トスカスタイル (D) ほか

#### 冷製

福岡県大川市庄分純米酢で作った鶏飯  
福岡県大木町 きのこの里のぶなしめじとはかた地どりの生ハム  
アカモクと蛸のマリネ 九州醤油で召し上がれ (L)  
トスカ風タラモサラダ ココット仕立て  
久留米市コスモファームのミックスサラダ ほか



「福岡県大川市庄分純米酢で  
作った鶏飯」

#### 温製

福岡県タケシゲ醤油のニワカそうすを染み込ませた糸島豚のロースト  
創業三百年 庄分酢の有機玄米くろ酢とイベリコ豚の骨付きリブ煮込み  
福岡県喜多屋の煎り酒でマリネした鯖の山椒クリームソース (L)  
博多なすと海老のラザニア (D)  
牛もつとビーンズのカレー  
明太子と海苔の窯焼きピッツァ ほか



「福岡県タケシゲ醤油のニワカそうすを  
染み込ませた糸島豚のロースト」

#### デザート

バニラシフォンケーキ(あまおうシャンティ)  
あまおうタルト (D)  
あまおうムース (D) ほか

【協力】福岡県



「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んだ後、  
セルリアンタワー東急ホテル メインダイニング「クーカーニョ」シェフ、  
渋谷ストリームエクセルホテル東急 料理長を歴任し、  
横浜ベイホテル東急「カフェ トスカ」シェフに就任。



※社会状況により変更が生じる可能性があります  
※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 ※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 ※ランチとディナーでメニューが異なります

◇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