

クリスマスを鮮やかに彩るbuffet 地元高校生とのコラボメニューも登場

## 「Eat up クリスマスbuffet」開催

2023年12月1日(金)～25日(月) ※ディナーは23・24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、2023年12月1日(金)～25日(月)の期間、「Eat up クリスマスbuffet」を開催いたします。

※ディナーbuffetは12/23(土)・24(日)を除く

「白身魚のブランダード クリスマスのデコレーション」(写真左)は、クリスマスリースに見立てた冷製料理。ホテル内の工房で焼き上げるメゾンカイザーのパンとご一緒にお楽しみください。また、「ローストした鶏胸肉とポテトのマセドワームサラダ仕立て」(写真右)は、柔らかくジューシーに焼き上げてカットした、お子さまでも食べやすいローストチキンです。ほかにも、人気の“アクションコーナー”で登場する「ローストビーフ」を、芳醇な香りのトリュフソースでお召し上がりいただくなど、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。

そして、今年も地域社会との取り組みとして、総料理長・丸山 修司が、神奈川県立商工高等学校(横浜市保土ヶ谷区)の生徒の皆さんと一緒に、メニューの一部を考案。訪問授業から生まれた8品を、実際にご提供いたします。香ばしいパイ生地に包まれた柔らかなフィレ肉をご堪能いただける、土・日曜のディナータイム限定のスペシャルディッシュ「フィレビーフのパイ包み焼き ウェリントン風」(大人のみ、お1人さま1皿)も、そのメニューのひとつです。

### 「Eat up クリスマスbuffet」概要

- 場 所： オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)
- 期 間： 2023年12月1日(金)～25日(月) ※ディナーは12/23(土)・24(日)を除く
- 時 間： ランチタイム 11:30～(90分制)  
ディナータイム 17:00～(120分制)
- 料 金： ランチ 大人 平日 4,900円 / 土日 5,700円  
小学生(全日) 2,800円  
4歳以上の未就学児(全日) 1,300円
- ディナー 大人 平日 7,300円 / 土日 7,900円  
小学生(12/25除く) 3,500円  
4歳以上の未就学児(12/25除く) 1,700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



「カフェ トスカ」内観イメージ

次葉に続く

○メニュー例：※ランチとディナーでメニューが異なります。(L)はランチのみ、(D)はディナーのみのメニューです

#### スペシャルディッシュ(土日・ディナータイム限定 大人のみ、お1人さま1皿)

フィレビーフのパイ包み焼き ウェリントン風(★)

#### アクションコーナー

ジュシーに焼き上げたローストビーフ 3種のソース(トリュフソース、赤蕪ソース、オニオンソース)  
ラクレットチーズとポワローの天ぷら 黒胡椒と赤ワイン塩  
カダイフを巻いた海老のフライ 玉子たっぷりのタルタルソース  
とろ〜り卵のオムライス ポルチーニソース(L)  
国産牛の赤ワイン煮込み チーズのホワイトクリスマス(D)  
ポルチーニ茸ソースのスパゲッティ パルミジャーノ・レッジャーノ仕上げ(D) ほか

#### 冷製料理

サーモンのカルパッチョ ホワイトスノーソース(★)  
コールドビーフのタリアータ クリスマスの装い(★)  
白身魚のブランダード クリスマスのデコレーション  
ローストした鶏胸肉とポテトのマセドワーヌサラダ仕立て  
帆立貝のスモークとサラミのマリネ 苺のソース(D) ほか

#### 温製料理

ポロネーゼソースをかけたデニッシュ生地のパンプディング(★)  
鶏胸肉のロースト 紅玉リンゴのガストリックソース(★)  
トスカオリジナル 牛筋オニオンカレー / チキンのグリーンカレー  
ローストチキンの窯焼きピッツァ または リンゴとベーコンの窯焼きピッツァ  
ポテトのグラタン「ヤンソンの誘惑」 干物のアンチョビで(★)(D)  
ほうれん草のポタージュ(★)  
ベーコンと白菜のクリームスープ(★) ほか

#### デザート

パティシエおすすめスイーツ各種 / カットングフレッシュフルーツ / ソフトクリームコーナー  
バイクドチーズケーキ キャラメル風味(★)(D) 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)

★昨年初めての取り組みとなった本企画を、今年も実施いたします。総料理長・丸山が2023年4月より数回にわたり、訪問及びリモートでの授業を行い、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。そして、生徒さんが考案したメニュー8品を、今回、「カフェ トスカ」で提供いたします。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。



※訪問時の様子

※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