

2015年3月2日  
No. 14-041  
横浜ベイホテル東急

大自然の恵みをディナーbuffetで  
ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食材 ニュージーランド～  
期間：2015年4月20日（月）～5月31日（日）



※画像はイメージです

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 小林秀樹)では、2015年4月20日(月)～5月31日(日)の期間、2階「カフェ トスカ」にて、毎年大好評のニュージーランドの食材を用いたディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食材 ニュージーランド～」を今年も開催いたします。

大自然に恵まれた同国は、野菜や魚介、肉など、安全で上質な特産物が多く、3～5月は 1年の内で特に食材が豊富な“収穫の秋”にあたります。旨味が濃縮されたニュージーランド産のやわらかなミートや豊富な魚介類を用いたメニューをご用意いたします。人気のアクションコーナーでは、きめ細かく濃厚な味わいが特徴の“チャックロール”のローストビーフや、脂身が少なくヘルシーな仔羊肉のローストが登場。また、ニュージーランド自慢の魚介をたっぷり使った“フィッシャーマンスープ”もおすすめの逸品。魚介類の旨みがあふれるスープは何度でも食べたくなる美味しさです。その他、パプリカやパープルキャベツなど色とりどりに並ぶ野菜のマリネの数々を取り揃えた“ベジタブルマーケット”や、ニュージーランドの定番メニュー“フィッシュアンドチップス”など、ニュージーランドの美味しさをトスカスタイルでお楽しみください。

[詳細は次頁](#)

## ナイト・キッチンスタジアム～こだわり食材 ニュージーランド～ 概要

- 場 所 : 「カフェ トスカ」(2F)  
○期 間 : 2015年4月20日(月)～5月31日(日)  
○提供時間 : 17:30～21:30(ディナータイムのみ)  
○料 金 : 月曜～金曜 **¥5,346**  
土・日曜・祝日、4月27・28・30日・5月1日 **¥6,534**  
小学生のお子様(全日) **¥2,970**  
4歳～未就学児(全日) **¥1,188**  
※税金・サービス料込み

- メニュー例 : “チャックロール”のローストビーフ  
仔羊もも肉のロースト  
ミートセレクションスカスタイル  
フィッシュ&チップス  
フィッシャーマンスープ  
ベジタブルマリネ マーケット  
ズッキーニのマリネ、ナスのグリル風マリネ、キャロットとオレンジのマリネ、  
マッシュルームのマリネ、パープルキャベツのマリネ、パプリカのマリネ、  
プチオニオンのマリネ、グリーンピースのマリネ  
※入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます

●協賛 / アンズコフォーズ(株)

### 関連イベントのご案内

#### ■ワンナイトグルメスタジアムⅣ

この日のために取り寄せた食材を用いてお贈りする“一夜限りのスペシャルディナー”

日時: 2015年5月29日(金) ※完全予約制

(詳細については、改めてお知らせいたします)

[お客様のお問い合わせ先]  
横浜ベイホテル東急

カフェ トスカ Phone: (045) 682-2218

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 平岡

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7