

2015年12月17日

No. 15-042

横浜ベイホテル東急

初開催！石川県の山海の幸をディナーbuffetで！ 「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材・石川」

期間：2016年1月18日（月）～2月29日（月）



横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人 松田喜光）2階「カフェ トスカ」では、2016年1月18日（月）～2月29日（月）の期間、石川県をテーマにディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材・石川」を初開催いたします。

加賀百万石の城下町として栄え、北前船の往来で賑わうなど古来より人が交流してきた石川県。本フェアを開催するにあたりシェフ自ら現地に足を運び、様々な漁法で水揚げされる多種多様な魚介類や、豊かな自然と肥沃な土壌のもとで育った野菜に出会いました。訪問させていただいた生産者皆様のご協力のもと、石川県の美味しい食材をトスカスタイルにアレンジしてオリジナル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、奥行きのあるコクと旨みがぐちいっばいに広がる、石川県能登伝統の魚醤“いしる”と米糀をあわせて発酵・熟成した調味料“いしる糀”を用いたオリジナルメニュー「ヤマト醤油味噌の“いしる糀”でマリネしたローストビーフ」や、「海の幸“海鮮丼”トスカスタイル」などをご用意。その他、“加賀丸いも”や“五郎島きんときいも”などの古くから栽培されている伝統野菜を用いたメニューや、珍しい国産イタリア米“カルナローリ”でつくるリゾットなど、石川県ならではの食材に、トスカ風アレンジを加えたメニューをご用意いたします。

[詳細は次頁](#)

ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 石川 概要

- 場 所：「カフェ トスカ」(2F)
○期 間：2016年1月18日(月)～2月29日(月)
○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 **¥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：アクションコーナー

ヤマト醤油味噌の“いしる糀”でマリネしたローストビーフ
たけもと農場のカルナローリとパルミジャーノレッジャーノのリゾット
海の幸“海鮮丼”トスカスタイル
ヤマト醤油味噌の“生味噌”でマリネしたローストポーク

冷製

高農園 赤土野菜のバーニャカウダー風
いかの糀マリネとオリーブのサラダ
五郎島きんときいものマリネ
のと115しいたけのマリネ ほか

温製

石川県水揚げ お魚料理2種
能登ワインカレー“トスカスタイル”
加賀丸いものロースト ほか

○協 力：石川県

※天候や入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※本フェアはディナータイムのみですが、このほか、朝食 7:00～11:00、昼食 11:30～15:00

(土・日・祝日は 16:00 まで)も営業しております。

〔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 大山・平岡・原

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

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7