



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8月25日 横浜ベイホテル東急

食材王国みやぎの“こだわり食材”をbuffeスタイルで
「秋の収穫祭 ～こだわり食紀行 宮城～」
2022年9月14日(水)～11月30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)2階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、「秋の収穫祭 ～こだわり食紀行 宮城～」を、2022年9月14日(水)～11月30日(水)の期間限定で開催いたします。

今年で12回目を迎える「食材王国みやぎ」をテーマにしたbuffe。宮城県の食材の美味しさに魅せられ、その美味しさを多くの方々に知っていただきたいと、2010年よりスタートしました。毎回、準備にあたり現地へ必ず足を運んできましたが、今回は約3年ぶりとなる現地訪問を経て、開催に至りました。「カフェ トスカ」シェフ・永妻が、宮城県産の食材を用いた“実りの秋”にふさわしいメニューを構成いたします。

金華山沖で漁獲された「脂のりがよく美味しい」と言われる鯖は、バケットでサンドウィッチとしてご用意。(上写真右下)トマトや赤玉ねぎとともにカラフルに仕上げ、おつまみとしてもお楽しみいただける一品です。また、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)として、「石巻市リヤンド松浦の『幻の島豚』のロースト 茸マスタードソース」(上写真左下)が登場。甘く柔らかな豚肉の味わいをご堪能ください。このほか、「荏胡麻豚」や「宮城県産森林どり」を使用したメニュー、「蔵王クリームチーズ」で濃厚に仕上げたパスタなどが登場いたします。

「秋の収穫祭 ～こだわり食紀行 宮城～」概要

■場所: オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)

■期間: 2022年9月14日(水)～11月30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(11/3は開催いたします)

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

ディナー 日～金及び9/19(祝)、10/10(祝)、11/3(祝)、11/23(祝) 17:00～21:00(クローズ)

土、9/23(祝)

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



次葉に続く

- 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
 デイナー 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

■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)
 石巻市リヤンド松浦の「幻の島豚」のロースト 茸マスタードソース

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
 24ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノである 蔵王クリームチーズパスタ
 本日の天ぷら 伊達の旨塩で召し上がれ
 出来立てふわふわ卵を纏ったオムライス 気仙沼産 フカヒレのソースで召し上がれ (L) ほか

冷製

宮城県産 銀鮭のカルパッチョ 根菜を添えて
 塩釜市 間宮商店の金華山沖で獲れた寒鯖のバケットサンド ほか

温製

宮城県産 森林どりのグリエ
 宮城県産 荏胡麻豚ミンチと野菜のポトフ (L)
 宮城県産 白身魚と有機生きらげのアクアパッツァ (D)
 仙台市トマンネーゼきくら一油とソーセージの窯焼きピッツァ
 震災復興から生まれた仙台井土ねぎのポタージュ ほか



【協力】

宮城県、登米市、
 全国農業協同組合連合会
 宮城県本部 畜産部 米穀部



「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。



みやぎイベント開催
 10月8日(土)・9日(日)
 むすび丸も来るよ!

仙台・宮城観光 PRキャラクター むすび丸
 承認番号 04044号

※社会状況により、営業内容が変更になる場合がございます
 ※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