

2025 年 4 月 16 日 横浜ベイホテル東急

シェフが厳選した食材を使った、地域の味を楽しむ特別なひととき  
**食の宝庫・北海道の魅力を体感するディナーbuffet**  
【期間限定】2025 年 4 月 25 日（金）～7 月 16 日（水）



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、毎年人気の北海道食材を取り入れたディナーbuffet「ナイト・キッチンスタジアム ～こだわり食紀行 北海道」を、2025年4月25日（金）～7月16日（水）の期間限定で開催いたします。

「カフェトスカ」は 2006 年よりこれまで、食の宝庫である日本各地の食材を使ったフェアを展開。シェフ自ら、全国各地の生産現場を訪問し、目で確かめ、生産者や協同組合などの思いを体感し食材を厳選。地域独自の「本物」で「おいしい」、そして現地の食文化にも着目したご当地メニューなどを意識したプロモーションを実施してきました。

中でも人気の北海道フェアは、今年で8回目。カニやサーモン、ジンギスカンなど北海道ならではの食材やメニューを取り揃えました。特に、土・日・祝日限定の“スペシャルディッシュ”（大人のみ、お1人さま1皿）には、昨年も好評であったイバラガニの脚を丸ごと1本、大胆にご提供する「イバラガニの炙り」をご用意。目を見張る大きさのカニを贅沢に味わっていただける特別な一品です。ほかに、お客様の目の前で調理するアクションコーナーでは、ジンギスカンやチーズのフリットを熱々でご提供いたします。そして海鮮以外にも北海道の魅力はたくさん。チーズや野菜、果物など様々なこだわり食材が生産者の皆さんから届いています。そして、『石狩鍋』や近年札幌で話題の『メパフェ』などは、buffetでもお楽しみいただきやすいようにトスカスタイルのアレンジを加えました。

生産者の皆さんの思いをのせたこだわり食材をシェフが丁寧に調理した、北海道のおいしさがたくさん詰まったbuffetメニューを開放感あふれるカフェトスカでご堪能ください。

次葉に続く

## 「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食紀行 北海道」概要

■場所：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)

■期間：2025年4月25日(金)～7月16日(水)

■時間：17:00～21:00(クローズ)

土曜日は1部 17:00～/2部 19:30～(2部制)〔120分制〕※除外日あり

■料金(お1人さま)：

大人(平日)8,300円(土日祝)9,300円(5/3～6)10,500円

小学生(通常)4,200円(5/3～6)4,500円

4歳以上の未就学児(通常)2,200円(5/3～6)2,500円

■メニュー：

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】

イバラガニの炙り レモンを添えて

### アクションコーナー

ジューシーに焼き上げたローストビーフ  
(北海道産山わさび/ガーリックソース/オニオンソース)  
松前漬けとイクラとサーモンのヴェリーヌ  
デリカファクトリー十勝ラム肉のジンギスカン  
チーズ工房 NEEDS のこだわりチーズをフリットに

### 冷製

ズワイガニのスチーム  
北海道産ブリの炙り 山わさびのヴィネグレットソース  
竹中農場のエシャレットとポークを渋谷醸造十勝大豆味噌のアクセントで  
新札幌乳業のラクレットとコーンのオープンサンド  
竹中農場のリーキとチキンの香草マリネ  
北海道産エゾ鹿肉のパテ  
北海道発祥”ラーサラ” ほか

### 温製

ズワイガニのピラフ  
サーモンの石狩鍋スタイル  
本日の魚を北海道生クリームソースで  
ポークのロースト 渋谷醸造の十勝甘辛醤油だれを添えて  
北海道産ポテトのスチーム たらこ昆布煮とバターと塩辛をお好みで  
とんでんファームのベーコンのピッツァ  
新札幌乳業のブルーチーズのピッツァ  
函館産真昆布だしのスープ 山漬け秋鮭と共に  
北海道産野菜のポタージュ ほか

### デザート

摩周コーヒーシフォンケーキ  
クレームダンジュ ハスカップソース  
北海道産白花豆のモンブラン  
スフレチーズケーキ  
メロンプリン  
ソフトクリームで×のミニパフェ ほか



### ■食材探しの旅 in 北海道

3 月上旬、シェフ・田京は、まだ肌寒い北海道へ食材探しの旅へ。函館の水産品を始め、道東の農産物や乳製品など様々な食材との出会いを体験しました。おいしさの理由が、生産者の皆さんのこだわりによるものだということはもちろんですが、地球温暖化による異常気象で漁獲量が減少していることや、後継者問題など、大変なご苦勞のなかで、このおいしさを届けていただけることに感謝の気持ちがこみあげてまいりました。

北海道のおいしさを、そして生産者の皆さんの想いを、お料理を通じてお伝えできればと思っております。



※写真はイメージです ※表示料金にはサービス料及び税金が含まれております  
※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  
※北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます

**〔お客さまのお問い合わせ先〕**  
**横浜バイホテル東急**  
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**  
**横浜バイホテル東急**  
**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