

全国の厳選された冬の食材が横浜ベイホテル東急に集結！ 日本の美味を味わうディナーbuffet 1月9日(金)より開催！



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木 進午)2階、オールデイダイニング「カフェトスカ」では、2025年1月9日(金)～3月25日(水)の期間、「ディナーbuffet こだわり食材～冬～」を開催いたします。

「カフェトスカ」シェフ・辻慎太郎と、パストリーシェフ田中麗人が日本各地の厳選した食材や、その土地の名物や特産品などを集め、カフェトスカならではのオリジナルスタイルでお料理をご用意いたします。

お客さまの目の前で仕上げる大人気の「アクションコーナー」では、看板メニューの「ジューシーに焼き上げたローストビーフ」をはじめ、横浜が発祥とされる「牛鍋」や、島根県産の唐辛子“オロチの爪”とパルミジャーノレッジャーノで仕上げるペペロンチーノなどが登場します。

ほかにも、青森県の“ふかうら雪人参”の甘みを生かした酢豚や、同じく青森県の十三湖産のしじみのカプチーノスープ、博多名物もつ鍋など、シェフが食材の特徴を活かしたメニューに仕上がりました。

全国の美味を一堂に集めた、カフェトスカのディナータイム。くつろぎの空間でのひとときをぜひお過ごしください。



島根県産“オロチの爪”と
パルミジャーノレッジャーノで仕上げるペペロンチーノ



青森県 ふかうら雪人参とポークのバルサミコ酢豚



博多名物 もつ鍋

ディナーbuffet「こだわり食材～冬～」 概要

- 場 所： オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2 階)
○期 間： 2026 年 1 月 9 日(金)～3 月 25 日(水)
※木曜日・ホテル特定日を除く
○時 間： ディナータイム 17:00～21:00
土曜日は 17:00～/19:30～の 2 部制 (各 120 分制)
○料 金 大人 平日 7,490 円 / 土日祝 7,990 円
小学生 3,600 円
4歳以上の未就学児 1,800 円



○ディナーbuffet「こだわり食材～冬～」 メニュー(抜粋)

アクションコーナー

- ・横浜発祥の“牛鍋”トスカスタイル
- ・島根県産“オロチの爪”と
パルミジャーノレッジャーノで仕上げるペペロンチーノ
- ・青森県十三湖産しじみのカプチーノスープ
- ・ジューシーに焼き上げたローストビーフ ほか

冷製&温製料理

- ・石川県産 五島金時芋のキャラメリゼ
- ・海老とブロッコリーのアボカド和え
小田原レモンのさわやかな香りで
- ・三浦市 西松の三崎マグロのたたきサラダ
- ・青森県 ふかうら雪人参とポークのバルサミコ酢豚
- ・福岡県大木町 きのこの里のぶなしめじと
博多地どりの生ハムをマリネに
- ・三崎恵水産のマグロのフリット 和風タルタルソース
- ・十和田おいらせ長いもとペンネのチーズグラタン
- ・博多名物 もつ鍋 ほか



青森県十三湖産しじみのカプチーノスープ



ジューシーに焼き上げたローストビーフ

デザート

- ・あまおうのババロア
- ・足柄抹茶ムース
- ・福岡県産梅酒とフロマージュブランのヴェリーヌ
- ・タルトショコラ
- ・天空の徳島柚子とチョコレートのヴェリーヌ ほか

※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 中村・大山
Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7