News Release　THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2014年7月17日
No. 14－012
横浜ベイホテル東急

食材の宝庫！島根の美味しさをディナーブッフェで

# ナイト・キッチンスタジアム　こだわり食材　島根

期間：２０１４年9月1日（月）～１０月１３日（月・祝）

※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、2014年9月1日（月）～10月13日（月・祝）の期間、2階「カフェ トスカ」にて、島根の食材をふんだんに用いたディナーブッフェ「ナイト･キッチンスタジアム　こだわり食材　島根」を開催いたします。

今回、初めての島根フェアを開催するにあたり、実際にシェフ自ら現地に足を運び、メニュー考案のヒントを得てきました。海産物・畜産物・農産物をはじめ加工品にいたるまで、すべてにおいて高品質の食材がふんだんにあることに驚いたということです。その豊富な食材を多くの方に味わっていただくべく、シェフが厳選し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、「浜田港直送のお魚たちのスープ」をご用意。日替わりで届く旬の魚介をふんだんに盛り込み、魚介の旨味を最大限に味わって頂けるよう潮汁風に仕上げました。また、大人の手のひら程の大きさの唐辛子「おろちの爪」を使った“パルミジャーノレッジャーノであえるおろちの爪のペペロンチーノ”は刺激的な辛さとマイルドな旨味があとをひく美味しさです。その他、コク深い味わいでやわらかな肉質の「ケンボロー芙蓉ポーク」をしゃぶしゃぶスタイルでご提供。ポン酢や大根おろしなどお好みの味つけでさっぱりとお召し上がりください。島根の新しいおいしさが発見できるメニューの数々をディナーブッフェ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　島根～　概要

〇場　　所 ： 「カフェ トスカ」（2F）
〇期　　間 ： 2014年9月1日(月)～10月13日(月・祝)
〇提供時間 ： 17:30～22:00（ディナータイムのみ）
〇料　　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

〇メニュー例 ： アクションコーナー
島根県産牛のハーブをまとったローストビーフ
ケンボロー芙蓉ポークのしゃぶしゃぶトスカスタイル
ケンボロー芙蓉ポークの鉄板ホルモンステーキ
浜田港直送お魚たちのスープ
パルミジャーノレッジャーノで和える「おろちの爪」のペペロンチーノ

温製
ケンボロー芙蓉ポークとオリーブトマトのラグー
浜田港直送いろいろな貝類のナージュ風
浜田港直送お魚料理 ' 奉書焼き風 '
ケンボロー芙蓉ポークのトロッター煮込み
島根県産ふかわハーブ鶏の黒胡椒風味
パエリア ' SHIMANE ' スタイル

冷製
ケンボロー芙蓉ポークのコリコリサラダ
浜田港直送 Today's お魚のマリネ
佐々木農場 ' グリーンハートサラダ '
島根県産ふかわハーブ鶏のサラダ
島根県産菌床しいたけとオクラのマリネ

※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

協力 ／島根県


［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