ブレックファースト・ブッフェ

Breakfast Buffet　7:00～10:00

お1人様 / Per Person	￥4,400
小学生 / Elementary School Student	￥2,400
4歳以上の未就学児 / Children Preschooler aged 4 and over	￥1,050

※3歳以下のお子様は無料にてご案内いたします
※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
Child who under than 3 years old is free of charge.
The prices include service charge and consumption tax.

和食から洋食・シリアルまで、一日のはじまりを「カフェトスカ」でお楽しみください。

ジュース・コーナー
JUICE CORNER

目覚めの一杯に、フレッシュジュースや
5種類のドリンクをご用意しております

We prepare fresh juice
and five kinds of drinks

メゾンカイザー・コーナー
MAISON KAYSER CORNER

焼き立てパンを当ホテル内の工房からお持ちします
クロワッサンや季節のパンをご堪能ください

We take freshly baked bread from the oven
from a factory in this hotel
Please enjoy the bread in season and croissant

オムレツ・コーナー
OMELET CORNER

トマト、しらす、チーズ…
お好みの具材をお選びください
シェフがオムレツをお作りします

Tomato, Whitebait, Cheese…
Please choose the favorite ingredient
Chef makes with it an omelet

和食・コーナー
JAPANESE FOOD CORNER

和食といえば白米に味噌汁、焼き魚
その他、各種お漬物もご用意しております

Speaking of japanese food,
it's MISO soup, a grilled fish and polished rice
In addition, we prepare various pickles

冷製料理
COLD DISHES

レタス Lettuce	ブロッコリー Broccoli
トマト Tomato	ミックスビーンズ Mix beans
コーン Corn	ツナ Tuna

フルーツ・シリアル
FRUITS & CEREAL

フルーツ各種
Fruits

ヨーグルト
Yogurt

シリアル各種
Cereal

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

温製料理
HOT DISHES

ベーコン Bacon	ソーセージ Sausage
フライドポテト Fried potato	ローストハム Roast ham
スクランブルエッグ Scrambled egg	本日のスープ Today's soup

本日の温野菜
Today's hot vegetables

※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。
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※写真はイメージです。
Product image for illustration purpose only.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。
Rice uses domestic rice.

CAFE Tosca

『ランチブッフェ』キッチンスタジアム ～北海道～

Kitchen Stadium Lunch Buffet

※90分制

平　日	11：30～14：30（L.O.）
土･日･祝	11：30～15：30（L.O.）

大人 /Adult	平　日	￥5,900
	土･日･祝	￥6,700
	5/3～6	￥7,800
小学生 / Elementary school student	通　常	￥3,500
	5/3～6	￥4,200
4歳以上の未就学児 / Children preschooler aged 4 and over	通　常	￥1,800
	5/3～6	￥2,200

※3歳以下のお子様は無料です。
※Child who under than 3years old is free of charge.

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
※The prices include service charge and consumption tax.

冷製料理
Cold Dishes

北海道産ブリの炙り 日高昆布のソース
Seared yellowtail with kelp sauce

豚バラ肉のミルクしゃぶしゃぶ 味噌風味
Pork SHABU SHABU salad with MISO sauce

トンデンファームのコンビーフ
フォカッチャタルティーヌ
Corned beef focaccia tartine

根室産タコイカと長いものマリネ
北海道産ホワイトコーンをちりばめて
Marinated squid and Chinese yam with white corn

北海道産鶏胸肉の山わさび風味
Chicken breast with horseradish

トスカ サラダマルシェ
Tosca sarad marche

ほか

デザート
Dessert

パティシエおすすめヴェリーヌ 各種
Verrines

ケーキ 各種
Cakes

カッティング フレッシュフルーツ
Fresh fruits

ほか

アクションコーナー
Action Corner

シェフが目の前で調理する人気コーナー
出来立てのお料理をお召し上がりください

ジューシーに焼き上げたローストビーフ
（昆布醤油 / 山わさび醤油 / 発酵ハスカップソース / オニオンソース）
Roast beef
(Kelp soy sauce / Horseradish soy sauce/ Haskap sauce / Onion sauce)

とろ～り卵のオムライス
とかちマッシュのソース
Omelette rice with mushroom sauce

トスカ名物
パルミジャーノで仕上げるカルボナーラ
Spaghetti carbonara in a Parmigiano reggiano wheel

お野菜のフリット
Vegetable fries

温製料理
Hot Dishes

グリーンアスパラガスのフリット
Green asparagus fries

北海道産サーモンのちゃんちゃん焼き風
Salmon CHAN CHAN YAKI

北海道産タラのチーズムニエル
Cheese pan-fried cod

とかちマッシュのピラフ ベーコンの香り
Mushroom and bacon rice pilaf

豚肩ロースとビーツの煮込み
Stewed pork loin and beets

北海道産鶏モモ肉のザンギ
HOKKAIDO-style fried chicken

北海道産ポテトのスチーム
バターと塩辛と海苔の佃煮を添えて
Steamed potatoes with butter, salted squid and NORI

スープカレー トスカ風
Soup curry

十勝産栗カボチャのポタージュ
Pumpkin potage

ほか

【ご予約・お問い合わせはこちら】
レストラン予約　Phone:(045)682-2255

※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　※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
※写真はイメージです　※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております

Night Kitchen Stadium feat. Hokkaido

こだわり食紀行

「北海道」

ディナーブッフェ

2024.4.26(金)〉7.18(木)

横浜ベイホテル東急 2F
オールデイダイニング「カフェ トスカ」

時間	17:00～[120分制]

料金（お1人様）		
大人	平日	¥8,300
	土・日・祝	¥9,300
	5/3～6	¥10,500
小学生	通常	¥4,200
	5/3～6	¥4,500
4歳以上の未就学児	通常	¥2,200
	5/3～6	¥2,500

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

Special Dish

【土日祝限定】 ※大人のみ、お1人様1皿となります
イバラガニのスチーム レモン添え
Steamed IBARAGANI crab legs

【平日限定】
トンデンファームのベーコンとソーセージ各種 マスタード添え
Bacon and sausages with mustard

Action Corner

ジューシーに焼き上げた北海道産牛内もものローストビーフ
（昆布醤油 / 山わさび醤油 / 発酵ハスカップソース / オニオンソース）
Roast beef tenderloin
（Kelp soy sauce / Horseradish soy sauce/ Haskap sauce / Onion sauce）

北海道産サーモンとイクラのパルフェ仕立て
Salmon and salmon roe cocktail

北海道産ホタテとお野菜のフリット
Deep-fried scallops and vegetables

パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる
北海道産鮭のガーリックパスタ 日高昆布風味
Garlic salmon spaghetti with Parmigiano Reggiano

大地の輝餅（きもち）（いももち）
十勝フロマージュのラクレットチーズがけ
Potato MOCHI with Raclette

Hot

ラム肉のローストをジンギスカンソースで
Roasted lamb with jingisukan barbecue sauce

北海道産タラのチーズムニエル アスパラを添えて
Cheese pan-fried cod with asparagus

北海道産鶏モモ肉のザンギ
HOKKAIDO-style fried chicken

北海道産ポテトのスチーム
バターと塩辛と海苔の佃煮を添えて
Steamed potatoes with butter, salted squid and NORI

北海道産サーモンのちゃんちゃん焼き風
Salmon CHAN CHAN YAKI

とかちマッシュのピラフ ベーコンの香り
Mushroom and bacon rice pilaf

北海道産エゾシカのピッツァ
Venison pizza

十勝産栗カボチャのポタージュ
Pumpkin potage

ほか

Cold

本ズワイガニを昆布酢で
Steamed crabs with vinegar

豚バラ肉のミルクしゃぶしゃぶ 味噌風味
Pork SHABU SHABU salad with MISO sauce

根室産タコイカと長いものマリネ
北海道産ホワイトコーンをちりばめて
Marinated squid and Chinese yam with white corn

北海道産ブリの炙り 日高昆布のソース
Seared yellowtail with kelp sauce

トンデンファームのコンビーフ フォカッチャタルティーヌ
Corned beef focaccia tartine

北海道産鶏胸肉の山わさび風味
Chicken breast with horseradish

ほか

Dessert

シフォンバニラ
北海道産クリームチーズを使ったマスカルポーネシャンティ
Vanilla chiffon cake with whipped Macarpone cream

竹内養鶏場の玉艶を使ったプリン
Caramel custard pudding

北海道産クリームチーズを使ったレアチーズケーキと
赤いフルーツ
No-bake cheesecake with red berries

北海道産フルーツのタルト
Fruit tart

ほか

［ご予約・お問い合わせ］（10:00～19:00）
レストラン予約 Phone:(045)682-2255

※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。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
※写真はイメージです。
※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。

※Menu items may change according to ingredient availability.
※Please inform our staff if you have any food allergies.
※Underage drinking and drunk driving are prohibited by law.
※Product Image for illustration purpose only.

ランチ・ディナー

アラカルト メニュー / *À la Carte Menu*

～*LIGHT MEAL*～

本日のスープ *Today's Soup*	¥1,300
彩りミックスサラダ *Mixed Salad*	¥2,650
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ *American Clubhouse Sandwich*	¥2,950
ミックスピッツァ *Combination Pizza*	¥2,750
4種類のチーズのピッツァ“クワトロフォルマッジ” *Pizza Quattro Formaggio*	¥2,750
シーフードとトマトソースのスパゲッティー“ペスカトーレ” *Spaghetti Pescatore*	¥2,700
ベーコンとパルメザンチーズのスパゲッティー“カルボナーラ” *Spaghetti Carbonara*	¥2,700
ミートソースのスパゲッティー“ボロネーゼ” *Spaghetti Bolognese*	¥2,700
ビーフカレー　温野菜添え *Beef Curry with Steamed Vegetables*	¥2,900

～ *MAIN DISH* ～　サラダ・パン または ライス・コーヒー または 紅茶 付き　～*Salad / Bread or Rice / Coffee or Tea*～

グリルチキン　フライドポテト添え *Grilled Chicken with French Fries*	¥3,300
本日の魚料理 *Today's Fish*	¥3,600
黒毛和牛のハンバーグステーキ　おろしポン酢ソース *"WAGYU" Hamburger Steak with Grated Radish and Ponzu Sauce*	¥3,900
海老フライ　レムラードソース添え *Deep Fried Shrimp with Remoulade Sauce*	¥3,900
牛ロースステーキ　温野菜添え *Beef Loin Steak with Steamed Vegetables*	¥3,600
牛フィレステーキ　温野菜添え *Beef Tenderloin Steak with Steamed Vegetables*	¥5,100
黒毛和牛のサーロインステーキ　温野菜添え *"WAGYU" Sirloin Steak with Steamed Vegetables*	¥6,600

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※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。
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。
Rice uses domestic rice.

ベジタリアン＆ビーガンメニュー / *Vegetarian & Vegan*

アラカルト メニュー
À la Carte Menu

ミネストローネ ¥1,700
Minestrone Soup

ベジタブル サラダ ¥2,400
Vegetable Salad

どちらかお選びください *you can choose one*

（トマト＆麹ドレッシング *Tomato & Malt Dressing* / 豆乳ドレッシング *Soy milk Dressing*）

大豆ミートソースのパスタ グリル野菜添え ¥2,900
Pasta with Soy Meat Sauce, Grilled Vegetables

ムングダルカレー ¥3,200
Moong Dal Curry

※表示料金は、サービス料・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。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。

The prices include service charge and consumption tax.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
Please inform our staff if you have any food allergies.
By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.
Rice uses domestic rice.

生ビール　Draft Beer　380ml

ハートランド	HEART LAND	各種　¥1,300
プレミアムモルツ	PREMIUM MALT'S	
プレミアムモルツ・ブラック	PREMIUM MALT'S BLACK	
プレミアムモルツ・ハーフ&ハーフ	PREMIUM MALT'S Half&Half	

スパークリングワイン　Sparkling Wine

辛口・グラス	Dry Sparkling Wine Glass	¥ 900
辛口・フルボトル	Dry Sparkling Wine Full Bottle	¥4,800
甘口・グラス	Sweet Sparkling Wine Glass	¥1,300
甘口・フルボトル	Sweet Sparkling Wine Full Bottle	¥6,900

ハウスワイン　House Wine

グラス[白/赤]	Glass[White/Red]	¥ 900
フルボトル[白/赤]	Full Bottle[White/Red]	¥4,800

ビールテイスト飲料　Non-Alcoholic Beer Taste

オールフリー	ALL-FREE	¥1,200

オリジナルノンアルコールカクテル　Original Non-Alcoholic Cocktail

チアシード・ストロベリー	Chia seed Strawberry	各種　¥1,100
チアシード・ピーチ	Chia seed Peach	
アナナ	Non-Alcoholic Cocktail	

ノンアルコールワイン　Non-Alcoholic Wine

グラス	Glass	¥ 900
フルボトル	Full Bottle	¥4,100

コールドドリンク　Cold Drink

グアバジュース	Guava Juice	各種　¥ 900
パイナップルジュース	Pineapple Juice	
クランベリードリンク	Cranberry Drink	
ウーロン茶	Oolong Tea	

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and tax.