

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 ¥3,700
小学生 / Elementary School Student ¥2,200
4歳以上の未就学児 / Children Preschooler aged 4 and over ¥900

※3歳以下のお子様は無料にてご案内いたします
※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
Child who under than 3 years old is free of charge.
The prices include 10% service charge and 10% 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の地下工房からお持ちしました
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 the basement of 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	ポテト Potato
トマト Tomato	きゅうり Cucumber
海藻 Sea weed	ミックスビーンズ Mix beans
ツナ Tuna	コールドハム Cold ham

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。
Menu items may change according to ingredient 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.



コンチネンタル・ブレックファースト
CONTINENTAL BREAKFAST

¥2,200



- ・ジュース ～ お好みのジュースをお選びください～
Please choose your favorite juice
(オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト、ベジタブル)
(*Orange, Grapefruit, Apple, Tomato or Vegetable*)
- ・パン バスケット
Bread basket
- ・コーヒー、紅茶、ミルク
Coffee, Tea or Milk

アメリカン・ブレックファースト
AMERICAN BREAKFAST

¥3,700



- ・フレッシュオレンジジュース
Freshly Orange juice
- ・卵料理 ～ お好みの卵料理をお選びください～
Egg ~ Please choose how to cook your egg ~
(フライ、スクランブル、ボイル、オムレツ)
(*Fried, Scrambled, Boiled or Omelet*)
- ・付け合わせ
Side Dishes
(ハム、ベーコン、ソーセージ)
(*Ham, Bacon, Sausage*)
- ・モーニングサラダ
Morning salad
- ・フルーツ
Fruits
- ・プレーン ヨーグルト
Plain Yogurt
- ・パン バスケット
Bread basket
- ・コーヒー、紅茶、ミルク
Coffee, Tea or Milk

ジュース
JUICE

- ジュース各種 ¥800
Chilled juice
(オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト、パイナップル)
(*Orange, Grapefruit, Apple, Tomato or Pineapple*)
- フレッシュオレンジジュース ¥1,100
Freshly Orange juice

ア・ラ・カルト
A LA CARTE

シリアル各種 ～ コーンフレーク、玄米、フルーツブラン～ ¥800
Cereal ~ Corn flakes, Brown rice flakes or Fruits bran ~

プレーン ヨーグルト ベリーソース添え ¥800
Plain Yogurt with Berry Sauce

モーニング・サラダ (S) (L) ～ お好みのドレッシングをお選びください～ (S) ¥800
Morning Salad ~ Please choose your favorite dressing ~ (L) 1,500
(和風、イタリアン、サウザンアイランド)
(*Japanese, Italian or Thousand-island*)

フルーツ盛り合わせ (S) (L) (S) ¥800
Assorted Fruits (L) ¥2,200

卵料理 ～ お好みの卵料理をお選びください～ ¥800
Egg ~ Please choose how to cook your egg ~
(フライ、スクランブル、ボイル、オムレツ)
(*Fried, Scrambled, Boiled or Omelet*)

付け合わせ ¥600
Side Dishes
(ハム、ベーコン、ソーセージ)
(*Ham, Bacon, Sausage*)

モーニングステーキ スモールサラダ添え ¥3,000
Beef Loin Steak with Small Salad

トースト (2枚) ¥600
Toast (2 Pieces)

パン バスケット ¥1,300
Bread basket

コーヒー & 紅茶
COFFEE & TEA

コーヒー ¥800 アイス・コーヒー ¥800
Coffee Iced coffee

エスプレッソ ¥800 カプチーノ ¥900
Espresso Cappuccino

カフェ・オ・レ ¥900
Café au lait

セイロン ¥800 アイス・ティー ¥800
Ceylon tea Iced tea

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
The prices include 10% service charge and 10% consumption tax.

※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。
Menu items may change according to ingredient availability.

※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.

キッチンスタジアム『ランチbuffet』「北海道」



Kitchen Stadium Lunch Buffet

金曜日 11:30 ~ 14:30 (L.O.)
土・日曜日、祝日、4/30 11:30 ~ 15:30 (L.O.)
※90分制

大人 / Adult 金曜日 ¥4,300
土・日曜日、祝日、4/30 ¥4,800
小学生 / Elementary school student ¥2,500
4歳以上の未就学児 / Children preschooler aged 4 and over ¥1,000

※3歳以下のお子様は無料です。
※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
Child who under than 3years old is free of charge.
The prices include 10% service charge and 10% consumption tax.

冷製料理 Cold Dishes

十勝産長芋のわさび漬けと生ハム
WASABI pickled Chinese yam and dry-cured ham

低温調理した中札内田舎どりのスチーム 桜の薫り
Steamed "Inaka-dori" chicken with salt pickled cherry blossoms

十勝産ミックスビーンズと冷製ショートパスタ
Mixed bean and short pasta salad

コールドハムと大きめにカットした野菜のマリネ
粒マスタードのアクセントで
Assorted cold meats and marinated mixed vegetables
with whole grain mustard

十勝芽室産じゃがいも“マチルダ”のポテトサラダ
"Mathilda" potato salad

シェフのおまかせ冷製料理
Cold appetizer of the Day

サラダステーション
各種ドレッシング
Salad of the Day with dressings

ほか

デザート Dessert

パティシエお奨めヴェリーヌ各種
Verrines

ケーキ各種
Cakes

カッティングフレッシュフルーツ
Fresh fruits

ソフトクリームコーナー
Soft serve ice cream

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

じっくり焼き上げたローストビーフ
シェフのお任せソース
Roast beef with sauce of the Day

ホールパルメザンで仕上げる
カルボナーラ
Carbonara spaghetti in Parmesan whole cheese

コーンたっぷりトロトロオムライス
ベーコン入りクリームソース
Omelet rice with bacon cream sauce

鮭と野菜のちゃんちゃん焼き風
北海道バター味噌ソース
"Chan chan yak" style grilled salmon with MISO butter sauce

温製料理 Hot Dishes

香ばしく焼いた豚のコンフィ
和風仕立てのソースで
Roast pork confit with Japanese style sauce

北海道産鶏のザンギ
ZANGI - Hokkaido KARAAAGE -

本日のお薦め北海道産魚と網走湖産じみみの
和風アクアパッツァ
Fish of the Day and SHIJIMI clam aqua pazza

ほくほくしたポテトと明太子の
チーズたっぷりクリーミーグラタン
Potato and spicy cod roe milk gratin

シェフのおまかせ温製料理
Hot dish of the Day

グリーンアスパラガスのフリット
Deep-fried asparagus

トスカオリジナルオニオンカレー
Onion curry and rice

北海道和風チキンスープカレー
Japanese style chicken soup curry and rice

本日のスープ
Soup of the Day

北海道産モッツァレラチーズで焼き上げる
ピッツァマルゲリータ
Pizza margherita

パン
Bread

キッズコーナー ※土・日曜日、祝日、4/30
Buffet for children

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
※ご利用の際にはご予約をおすすめします
※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

Night Kitchen Stadium feat. Hokkaido

ナイト・キッチンスタジアム

「北海道」

2021.3.19(金) > 5.31(月)

※除外日あり

※営業曜日・時間につきましては、変更(または休業)させていただきます場合がございます



場所

横浜ベイホテル東急 2F「カフェ トスカ」

時間

17:00～[120分制]

料金
(お1人様)

大人	平日	¥6,900
	土・日・祝日 4/29～5/5	¥7,600 ¥7,900
小学生	全日	¥3,500
4歳以上の未就学児	全日	¥1,500

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
The prices include 10% service charge and 10% consumption tax.

Special Dish ～お1人様につき一皿・大人の方限定～

北海道産殻付帆立貝のグラタン 日高昆布の旨味
Hokkaido scallop gratin

Special Corner

北海道江差産ベニズワイガニコーナー 各種コンディメント
Red snow crab with various condiments

Action Corner

北海道産国産牛のローストビーフ
北海道産山わさびとじゃがバター添え
Roast beef with horse radish, steamed potato with butter

ホールパルメザンチーズで仕上げる
根室産ウニのクリームスパゲッティ
Creamy sea urchin spaghetti

北海道グルメ トスカスタイル“ビーフジンギスカン”
Hokkaido style barbecued beef

北海道ご当地ラーメンコーナー
Hokkaido Ramen station

北海道産いくら、サクラマス、帆立貝の3色どんぶり
Salmon roe, Sakuramasu, scallop rice bowl

Hot

蝦夷鹿肉のプチハンバーグ アリゴ風
Venison hamburger steak with cheesy mashed potatoes

北海道産鶏のザンギ
ZANGI -Hokkaido KARAAGE-

本日のお薦め北海道産魚としじみの和風アクアパッツァ
Fish of the day and SHIJIMI clam acqua pazza

北海道沖ツブ貝と十勝帯広“十勝マッシュ”のアヒージョ
Spanish garlic TSUBUGAI and mushrooms

グリーンアスパラガスのフリット
Deep-fried asparagus

北海道和風チキンスープカレー
Japanese style chicken soup curry

北海道産モッツアレラチーズで焼き上げるピッツァマルゲリータ
Pizza margherita

ほか

Cold

十勝産長芋のわさび漬けと生ハム
WASABI pickled Chinese yam and dry-cured ham

低温調理した中札内田舎どりのスチーム 桜の薫り
Steamed “Inaka-dori” chicken with salt pickled cherry blossoms

北海道産白貝の酒蒸しと十勝“竹中ファーム”のリーキ
利尻昆布のドレッシング
SAKE steamed shirogai and leek with Rishiri kombu dressing

十勝産ミックスビーンズと冷製ショートパスタ
Mixed bean and short pasta salad

北海道産ホワイトコーンのフラン コンソメのジュレと共に
White corn flan with jellied consomme

十勝芽室産じゃがいも“マチルダ”のポテトサラダ
“Mathilda” potato salad

ほか

Dessert

北海道産チーズケーキ
Cheesecake

北海道産ハスカップのムースケーキ
Haskap mousse cake

北海道産白花豆のシフォンケーキ
White bean chiffon cake

ソフトクリームコーナー
Soft serve ice cream

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.

アラカルトメニュー / A la Carte Menu

～LIGHT MEAL～

本日のスープ <i>Today's Soup</i>	¥1,050
彩りミックスサラダ <i>Mixed Salad</i>	¥2,300
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ <i>American Clubhouse Sandwich</i>	¥2,600
ミックスピッツァ <i>Combination Pizza</i>	¥2,420
4種類のチーズのピッツァ “クワトロフォルマッジ” <i>Pizza Quattro Formaggio</i>	¥2,420
シーフードとトマトソースのスパゲッティ “ペスカトーレ” <i>Spaghetti Pescatore</i>	¥2,350
ベーコンとパルメザンチーズのスパゲッティ “カルボナーラ” <i>Spaghetti Carbonara</i>	¥2,350
ミートソースのスパゲッティ “ボロネーゼ” <i>Spaghetti Bolognese</i>	¥2,350
ビーフカレー 温野菜添え <i>Beef Curry</i>	¥2,500

～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 <i>Grilled Chicken with French Fries</i>	¥2,700
本日の魚料理 <i>Today's Fish</i>	¥3,000
黒毛和牛のハンバーグステーキ おろしポン酢ソース <i>“WAGYU” Hamburger Steak with Grated Radish and Ponzu Sauce</i>	¥3,200
海老フライ レムラードソース添え <i>Deep Fried Shrimp with Remoulade Sauce</i>	¥3,200
牛ロースステーキ 温野菜添え <i>Beef Loin Steak with Steamed Vegetables</i>	¥3,000
牛フィレスステーキ 温野菜添え <i>Beef Tenderloin Steak with Steamed Vegetables</i>	¥4,300
黒毛和牛のサーロインステーキ 温野菜添え <i>“WAGYU” Sirloin Steak with Steamed Vegetables</i>	¥5,800

～DESSERT～

ケーキ各種 <i>Cakes</i>	¥530～
アイス&シャーベット 3種盛り合わせ <i>Ice & Sherbet</i>	¥1,450

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
The prices include 10% service charge and 10% 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。
Menu items may change according to ingredient 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.

生ビール Draft Beer 380ml

ハートランド	HEART LAND	各種 ¥1,100
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	¥800
辛口・フルボトル	Dry Sparkling Wine Full Bottle	¥4,500
甘口・グラス	Sweet Sparkling Wine Glass	¥1,200
甘口・フルボトル	Sweet Sparkling Wine Full Bottle	¥6,500

ハウスワイン House Wine

グラス (白/赤)	Glass (White / Red)	¥800
フルボトル (白/赤)	Full Bottle (White / Red)	¥4,500

ビールテイスト飲料 Non-Alcoholic Beer Taste

オールフリー	ALL-FREE	¥1,000
--------	----------	--------

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 ¥1,000
チアシード・ピーチ	Chia seed Peach	

コールドドリンク Cold Drink

グアバジュース	Guava Juice	各種 ¥700
オレンジジュース	Orange Juice	
アップルジュース	Apple Juice	
パイナップルジュース	Pineapple Juice	
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	
クランベリードリンク	Cranberry Drink	
ブルーベリードリンク	Blueberry Drink	
コカ・コーラ	Coca Cola	
コカ・コーラ ゼロ	Coca-Cola Zero	
ジンジャーエール	Ginger Ale	
烏龍茶	Oolong Tea	

珈琲/お茶 Coffee / Tea

コーヒー (ホット/アイス)	Coffee (Hot / Ice)	各種 ¥800
エスプレッソ	Espresso	
紅茶 (ホット/アイス)	Tea (Hot / Ice)	
ミルク (ホット/アイス)	Milk (Hot / Ice)	
緑茶	Green Tea	
カフェオレ (ホット/アイス)	Cafe au Lait (Hot / Ice)	各種 ¥900
カプチーノ	Cappuccino	

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
The prices include 10% service charge and 10% consumption tax.