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	￥4,500
小学生 / Elementary School Student	￥2,500
4歳以上の未就学児 / Children Preschooler aged 4 and over	￥1,200

※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

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	￥5,500
	土･日･祝、4/28～5/2	￥6,500
	5/3～5/6	￥7,800
小学生	平日／土日祝	￥2,900
/Elementary school student	5/3～6	￥4,200
4歳以上の未就学児	平日／土日祝	￥1,300
/Children preschooler aged 4 and over	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 山わさびのヴィネグレットソース
Seared yellowtail with horseradish vinaigrette sauce

竹中農場のエシャロットとポークを
渋谷醸造十勝大豆味噌のアクセントで
Shallot and pork with MISO dressing

新札幌乳業のラクレットとコーンのオープンサンド
Raclette and sweet corn open faced sandwich

北海道産ポテトとさば生姜煮のマリアージュ
Potato and ginger mackerel

竹中農場のリーキとチキンの香草マリネ
Marinated leek and chicken

トスカ サラダマルシェ
Tosca salad 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
（ガーリックソース / オニオンソース / 北海道産山わさび）
Roast beef
(Garlic sauce / Onion sauce / Japanese horseradish)

とろ～り卵のオムライス
キノコのデミグラスソース
Omelet rice with mushroom demi-glace sauce

トスカ名物
パルミジャーノ･レッジャーノで仕上げるカルボナーラ
Spaghetti Carbonara with Parmigiano Reggiano

お野菜のフリット 北海道産の塩で
Deep-fried vegetables with salt

温製料理
Hot Dishes

グリーンアスパラガスのフリット
Deep-fried asparagus

サーモンの石狩鍋スタイル
Salmon hot pot "ISHIKARI NABE" style

本日の魚を北海道生クリームのソースで
Fish with cream sauce

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
Pork roast with sweet soy sauce

北海道産チキンのザンギ
HOKKAIDO style deep-fried chicken

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
Steamed potatoes
(cod roe, butter and fermented squid)

スープカレー トスカスタイル
Soup curry

本日のピッツァ
pizza

函館産真昆布だしのスープ 鮭と共に
Seaweed soup with salmon

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

2025.4.25(金)〉7.16(水)

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、4/28～5/2	¥9,300
	5/3～5/6	¥10,500
小学生	平日／土・日・祝	¥4,200
	5/3～5/6	¥4,500
4歳以上の未就学児	平日／土・日・祝	¥2,200
	5/3～5/6	¥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

イバラガニの炙り レモンを添えて
Steamed IBARAGANI with lemon

【5/3～5/6限定】※大人のみ、お1人様1皿となります

イバラガニの炙り 北海道産ホタテのタルタルを添えて
Seared IBARAGANI with scallop tartare

Action Corner

ジューシーに焼き上げたローストビーフ
（ガーリックソース / オニオンソース / 北海道産山わさび）
Roast beef
（Garlic sauce / Onion sauce / Japanese horseradish）

ラム肉のジンギスカン
Japanese style grilled lamb "Jingiskan"

松前漬けとイクラとサーモンのヴェリーヌ
MATSUMAE pickles, salmon roe and salmon verrine

チーズ工房NEEDSのこだわりチーズをフリットに
Deep-fried cheese

Hot

ズワイガニのスチーム
Steamed snow crab

サーモンの石狩鍋スタイル
Salmon hot pot "ISHIKARI NABE" style

十勝ワインを使ったビーフシチュー
Beef stew with TOKACHI red wine

函館産真昆布だしのスープ 山漬け秋鮭と共に
Seaweed soup with salmon

成尚のズワイガニのピラフ
Snow crab rice pilaf

北海道産チキンのザンギ
HOKKAIDO style deep-fried chicken

新札幌乳業のブルーチーズのピッツァ
Blue cheese pizza

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
Pork roast with sweet soy sauce

ほか

Cold

北海道産ブリの炙り 山わさびのヴィネグレットソース
Seared yellowtail with horseradish vinaigrette sauce

新札幌乳業のラクレットとコーンのオープンサンド
Raclette and sweet corn open faced sandwich

竹中農場のリーキとチキンの香草マリネ
Marinated leek and chicken

竹中農場のエシャロットとポークを
渋谷醸造十勝大豆味噌のアクセントで
Shallot and pork with MISO dressing

北海道産ポテトとさば生姜煮のマリアージュ
Potato and ginger mackerel

北海道産エゾ鹿肉のパテ
Venison pâté

ほか

Dessert

クレームダンジュ ハスカップソース
Cremet d'Anjou with Haskap sauce

キャラメルポップコーン
Caramel popcorn

摩周コーヒーシフォンケーキ
Coffee chiffon cake

メロンプリン
Melon pudding

スフレチーズケーキ
Souffle cheesecake

白花豆のモンブラン
White flower bean Mont Blanc

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.