



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.



Kitchen Stadium Lunch Buffet

『ランチbuffet』キッチンスタジアム

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」

平日 11:30~14:30 (L.O.) 土・日・祝 11:30~15:30 (L.O.) ※90分制

料金お1人様	平日	土・日・祝
大 人 / Adult	¥4,990	¥5,990
小学生 / Elementary school student	¥2,900	
4 歳以上の未就学児 Children preschooler aged 4 and over	¥1,300	

※3歳以下のお子様は無料です。※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 3years old is free of charge. ※The prices include service charge and consumption tax.



Action Corner / シェフが目の前で調理します！

ジューシーに焼き上げたローストビーフ
(ガーリックオニオンソース / マスタードソース / 和風おろしソース)
フルールドセル / 山わさび

Roast Beef
(Garlic Onion / Mustard / Japanese Grated Daikon /
Fleur de Sel / Japanese Horseradish)

海老と季節野菜のフリット お好みの塩で
Crispy Fried Shrimp & Seasonal Vegetables with Your Choice of Salt

とろ〜り卵のオムライス
デミグラスソースとクリームチーズソース
Fluffy Omelette Rice with Demi-Glace & Cream Cheese Sauces

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
Tosca Signature Carbonara Finished with Parmigiano-Reggiano

Hot

グリーンアスパラガスのフリット
Crispy Fried Green Asparagus

和豚もちぶたのロースト 仙台味噌バターソース
名取市北釜ファームの小松菜添え
Roasted Waton Mochibuta Pork with Sendai Miso Butter Sauce

ヤマカノ醸造の醤油に漬けたチキンの照り焼き
Yamakano Soy Sauce Teriyaki Chicken

メカジキのチーズ焼き ハーブ香るポモドーロソース
Baked Swordfish with Cheese & Pomodoro Sauce

南三陸産さんまのフリット 旨塩ポン酢のビネグレット
Minamisanriku Saury Fritters with Salt & Ponzu Vinaigrette

トスカオリジナル オニオンカレー
Tosca Special Onion Curry

シャルキュトリーとコーンのピッツァ
Charcuterie & Corn Pizza

完熟カボチャのクリームポタージュ
Creamy Pumpkin Potage

ほか

Cold

海老と芽キャベツ 完熟牡蠣のオイスターマヨソース
Shrimp & Brussels Sprouts with Oyster Mayo Sauce

冷製牛肉のローストと牛蒡のサラダ 赤ワインハニーマスタード
Chilled Roast Beef & Burdock Salad with Red Wine Honey Mustard

チキンと七つ森ふもと舞茸のザーサイ香味ソース
Chicken & Maitake Mushrooms with Zha Cai Sauce

笹かまぼことツナのフォカッチャトースト
Sasa-kamaboko & Tuna Focaccia Toast

スモークサーモンとオニオンのサラダ ずんだビネグレット
Smoked Salmon & Onion Salad with Zunda Vinaigrette

トスカ サラダマルシェ
Tosca's Salad Marché

ほか

Dessert

ケーキ各種
Assorted Cakes

カッティングフレッシュフルーツ
Fresh-Cut Fruits

グラスデザート各種
Assorted Verrines

ソフトクリームコーナー
Soft Serve Ice Cream Station

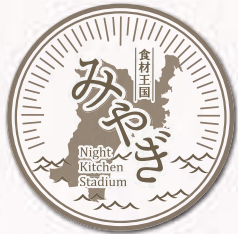


【ご予約・お問い合わせ】(10:00~19:00)

レストラン予約 Phone:(045)682-2172

※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.



Night Kitchen Stadium
MIYAGI

こだわり食紀行 宮城

2026.9.4(金) > 11.18(水)

※木曜日はスイートジャーニー開催にともない休止

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	¥7,490
	土・日・祝	¥7,990
小 学 生	全 日	¥3,600
4歳以上の未就学児	全 日	¥1,800

※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

石巻で水揚げされた カツオの塩たたき ガーリックと香味野菜

Ishinomaki Salt-Seared Bonito with Garlic & Japanese Garnishes

Action Corner

ジューシーに焼き上げたローストビーフ

(ガーリックオニオンソース / マスタードソース / 和風おろしソース)
フルールドセル / 山わさび

Roast Beef

(Garlic Onion / Mustard / Japanese Grated Daikon /
Fleur de Sel / Japanese Horseradish)

牛タンの炙り焼き

Seared Beef Tongue

三陸漁師風 魚介のフィッシャーマンスープ

Sanriku Fisherman's Seafood Soup

パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる

サーモンといくらのクリームパスタ

仙台味噌のアクセント

Creamy Salmon & Ikura Pasta with Parmigiano Reggiano & Sendai Miso

Hot

和豚もちぶたのロースト 仙台味噌バターソース

名取市北釜ファームの小松菜添え

Roasted Waton Mochibuta Pork with Sendai Miso Butter Sauce

ヤマカノ醸造の醤油に漬け込んだチキンの照り焼き

Yamakano Soy Sauce Teriyaki Chicken

メカジキのチーズ焼き ハーブ香るポモドーロソース

Baked Swordfish with Cheese & Pomodoro Sauce

南三陸産さんまのフリット 旨塩ポン酢のビネグレット

Minamisanriku Saury Fritters with Salt & Ponzu Vinaigrette

宮城名物“はっと”で作る 牛タン入りボロネーゼグラタン

Hatto & Beef Tongue Bolognese Gratin

仙台麩となめこ えのきのガーリックバターソテー

Sautéed Sendai Fu & Mushrooms with Garlic Butter

生ハムとフレッシュハーブのサラダピッツァ

Cured Ham & Herb Salad Pizza

完熟カボチャのクリームポタージュ

Creamy Pumpkin Potage

ほ か

Cold

宮城郷土料理“しそ巻き”とクリームチーズのカクテル

Miyagi-Style Shiso Maki with Cream Cheese

海老と芽キャベツ 完熟牡蠣のオイスターマヨソース

Shrimp & Brussels Sprouts with Oyster Mayo Sauce

冷製牛肉のローストと牛蒡のサラダ 赤ワインハニーマスタード

Chilled Roast Beef & Burdock Salad with Red Wine Honey Mustard

チキンと七つ森ふもと舞茸のザーサイ香味ソース

Chicken & Maitake Mushrooms with Zha Cai Sauce

笹かまぼことツナのフォカッチャトースト

Sasa-kamaboko & Tuna Focaccia Toast

スモークサーモンとオニオンのサラダ ずんだビネグレット

Smoked Salmon & Onion Salad with Zunda Vinaigrette

ほ か

Dessert

ずんだティラミス

Zunda Tiramisu

リンゴとキャラメルムース

Apple & Caramel Mousse

バイクドチーズケーキ

Baked Cheesecake

ほうじ茶と黒蜜のヴェリーヌ

Hojicha & Kuromitsu Verrine

杏仁豆腐

Annin Tofu

ソフトクリームでぬのミニパフェ

Mini Parfait with Soft Serve

ほ か



[ご予約・お問い合わせ] (10:00～19:00)

レストラン予約 Phone:(045)682-2172

※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.

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

Minestrone Soup

¥1,700

ベジタブル サラダ

Vegetable Salad

¥2,400

どちらかお選びください *you can choose one*

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

大豆ミートソースのパスタ グリル野菜添え

Pasta with Soy Meat Sauce, Grilled Vegetables

¥2,900

ムングダルカレー

Moong Dal Curry

¥3,200

※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.