

2019年5月8日 横浜ベイホテル東急

2019年5月13日(月)より販売開始
予約なしで食べられるベジタリアン&ビーガンメニュー
食の多様化、健康意識の高まりに対応



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内 一彦)では、今後スポーツの国際大会やMICEが頻繁に開催される現況に加え、食の多様性にも対応するため、2019年5月13日(月)より、オリジナルベジタリアン&ビーガン料理の提供を開始いたします。オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、予約なしでも対応できるプレート2種を、そして宴会ではコース料理2種をご提供いたします。

昨年、訪日外国人は3000万人を突破。その中でベジタリアンは約150万人と想定されています。今後、横浜・みなとみらいで開催される大型MICEなどを見据え、当ホテルでは、インバウンドゲストや、国内の健康意識の高い方々に副うものとして、ベジタリアン(菜食者)、ビーガン(完全な菜食者)料理の導入を検討してまいりました。調理スタッフのみならず、サービス、マーケティングによるプロジェクトチームを立ち上げ、本格的メニューの開発と、ニーズにあわせたサービスの実現を図り、今回の提供開始に至りました。

国内のベジタリアンマーケットでは珍しい、**予約なしで食べられるメニュー**は、レストラン「カフェ トスカ」にてご用意し、気軽に立ち寄れるベジタリアンメニューのあるレストランとして、今後、食の多様化に対応します。

また国際会議にあわせてご利用が多い宴会料理では、目でも楽しめる色彩豊かなメニューを**コース料理**に仕上げました。味はもちろんのこと、彩りにもこだわったメニューは、通常メニューと変わらない驚きと、満足感のあるものとなりました。

それぞれのメニューに、**ベジタリアン料理**と**ビーガン料理**をご用意します。いずれも肉や魚などの動物性食品を使わず、穀物や豆類、野菜などの植物性食品のみで構成。極力、保存料・着色料等の添加物や化学調味料、精製した砂糖や塩は使わず、ナッツやドライフルーツは油、酸化防止剤不使用のものを我们用います。まるでお肉のような大豆ミートは食べ応え、満足感も。そんな**ベジタリアン料理**から、さらに卵や乳製品も使用しない**ビーガン料理**では、五葷(ネギ、ニラ、ニンニクなど)と呼ばれる野菜類も取り除くなど、こだわりが生きています。

インバウンド需要に加え、近年では国内でも“食の制限”をされる方が増加傾向にあり、本件を持続可能なサービスの一環として導入し、今後もサービスの向上を図ってまいります。

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 大山・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7

ベジタリアン&ビーガンメニュー 概要

販売：2019年5月13日(月)より

■オールデイダイニング「カフェ トスカ」 *1日10食限定

ご利用時間：ランチ 11:30～15:00

ディナー 17:30～21:30 (土・日曜・祝日 17:00～)

料 金：4,500円(5,346円)



【スマートベジバーガープレート】

ミネストローネ/ 大地のパワーサラダ /
大豆ミートのカツバーガー/ 野菜のマリネサラダ/
大豆ミートソースの Pasta/ にんじんゼリー/ コーヒー



【スマートビーガンカレープレート】

ミネストローネ/ 大地のパワーサラダ/ ムングダルカレー/
大豆ミートのから揚げ/ かぼちゃと豆のクリーミーサラダ/
チアシード入りヨーグルト/ コーヒー

＜ご予約・お問い合わせ先：レストラン予約 045-682-2255 (受付時間 10:00～21:00)＞

※このほか、インルームダイニング(ルームサービス)、ラウンジ「ソマーハウス」でもベジタリアン、ビーガンメニューをご用意いたします。詳細はお問い合わせください。

■宴会

料 金：オリエンタルベジタリアンコース 7,000円(8,316円)/ アミューズ付 8,000円(9,504円)

オリエンタルビーガンコース 7,000円(8,316円)/ アミューズ付 8,000円(9,504円)

※宴会プランのご利用には、別途室料・音響照明費等が加算されます。詳細はお問い合わせください。

人 数：10名様より



【オリエンタルベジタリアンコース】 *アミューズ付

ベジ寿司2種のお楽しみ *
大豆ミートのフレークとグリーンピースのピラミッド 黒胡麻ソース
トウモロコシの温かいポタージュ シナモン風味
カダイフを纏ったアーティチョークのフリチュール
彩り野菜とトリュフのジュータンに載せて
大豆ミートのソテー デミグラス風ソース
ハーブフラワーミックスサラダ添え
フロマージュブランのクリーム フルーツサラダ仕立て



【オリエンタルビーガンコース】 *アミューズ付

ベジ寿司2種のお楽しみ *
オリエンタルビーガンに捧げる野菜サラダ
トマト風味の豆乳グルトソース
そら豆とグリーンピースの冷製スープ 金箔飾り
ジャンボマッシュルームのグリエ オリーブペーストと共に
大豆ミートと野菜のかき揚げ
キャベツのプレゼとレモンコンフィソース
スイートポテトとフランボワーズのソルベ オレンジの香り

＜ご予約・お問い合わせ先：販売促進 045-682-2270＞

※カッこの料金はサービス料・消費税が含まれます。

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

※掲載写真はイメージです

■横浜ベイホテル東急・チーフベジミールオフィサー(CVO)

総料理長 丸山 修司 (まるやま しゅうじ)

2019 年 4 月 1 日より総料理長に就任。日本各地でその土地の味わい(テロワール)を体感。「食材に失礼のないように、大切に料理を作る」をモットーに出身地・横浜で、“食”にこだわり続ける。

略 歴

1981 年 横浜東急ホテル 入社
2001 年 セルリアンタワー東急ホテル 入社
2010 年 金沢エクセルホテル東急
(現・金沢東急ホテル) 料理長 就任
2016 年 京都東急ホテル 料理長 就任
2019 年 横浜ベイホテル東急 総料理長 就任



オールデイドイニング「カフェ トスカ」
シェフ 宮本 英幸(みやもと ひでゆき)

略 歴

2017 年 神戸三宮東急 REI ホテル 料理長就任
2018 年 同ホテルレストラン「TORIKO」
リニューアルを手掛ける
2018 年 横浜ベイホテル東急へ異動
2019 年 同ホテルレストラン
「カフェトスカ/インルームダイニング」シェフ就任



メインキッチン
シェフ 原田 裕一(はらだ ゆういち)

略 歴

1993 年 ブリーズベイホテル入社
1998 年 以降、首都圏のホテルで研鑽を積む
2001 年 現・横浜ベイホテル東急 入社
レストラン「カフェトスカ」、メインキッチン勤務
2017 年 同ホテルメインキッチンシェフ 就任

