

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 toscca



Kitchen Stadium Lunch Buffet
『ランチブッフェ』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 / 和風おろしソース / フルールドセル / 山わさび / 粒マスタード）
Roast Beef with Condiments
（Garlic Onion Sauce / Japanese Grated Daikon Sauce / Fleur de Sel / Japanese Horseradish / Whole Grain Mustard）

海老とお野菜のフリット お好みの塩で
Lightly Fried 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 with Parmigiano Reggiano

Hot

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

岩手県産 菜彩鶏の塩麹焼き ガーリック黒胡椒ソース
Shio Koji Grilled Iwate Chicken with Garlic Pepper Sauce

白身魚の白ワイン蒸し サフラン香るアクアパッツァ仕立て
White Wine-Steamed Fish, Saffron Acqua Pazza Style

ピッツァ クワトロ フロマージュ
Quattro Formaggi Pizza

国産ポークのロティ マスタード香る 林檎バターソース
Roasted Japanese Pork with Apple Butter & Mustard Sauce

清水屋ケチャップで仕上げる シーフードのパエリア
Seafood Paella with Shimizuya Ketchup

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

北海道産コーンのポタージュ
Hokkaido Corn Potage

ほか

Cold

三浦市 三崎マグロの炙り サラダ仕立て
Seared Misaki Tuna Salad

ガーリックシュリンプと白い茸のマリネ
Marinated Garlic Shrimp & White Mushrooms

鴨肉を添えた 茄子と仙台麸のジンジャーフレーバー
Ginger-Glazed Eggplant & Wheat Gluten with Duck

ハーブ香る 岩手県産 菜彩鶏の冷製ローストチキン
Herb-Roasted Iwate Chicken

アボカドとチーズのフォカッチャトースト
Avocado & Cheese Focaccia Toast

トスカ サラダマルシェ
Tosca's Salad Marché

ほか

Dessert

ショコラシフォンケーキ
Chocolate Chiffon Cake

コーヒーゼリー
Coffee Jelly

焼きたてパンケーキ
Hot Pancakes

ニューヨークチーズケーキ
New York Cheesecake

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

［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.



ディナーブッフェ

こだわり食材 ～冬～

2026 11.20(金) › 2027 1.20(水)

除外日 2026/12/23～2027/1/6、「スィートジャーニー」開催日 (2026/11/26、2027/1/7・14)

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）

	平日	土・日・祝	Christmas Night 12/19
大　人	¥7,490	¥7,990	¥15,000～
小学生	¥3,600		¥5,000
4歳以上の未就学児	¥1,800		¥3,000

※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

芳醇な赤ワインでじっくり煮込んだ 牛肉のブレゼ
Red Wine-Braised Beef

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 / 和風おろしソース / フルールドセル / 山わさび / 粒マスタード）
Roast Beef with Condiments
（Garlic Onion Sauce / Japanese Grated Daikon Sauce / Fleur de Sel / Japanese Horseradish / Whole Grain Mustard）

北海道産 殻付き帆立の炙り焼き ブルゴーニュ風
Grilled Hokkaido Scallop in the Shell, Burgundy Style

サーモンのハーブマリネ
Herb-Marinated Salmon

パルミジャーノ・レッジャーノの樽で仕上げる 蟹のトマトクリームソース
Crab Pasta in Tomato Cream Sauce with Parmigiano Reggiano

Hot

国産ポークのロティ マスタード香る 林檎バターソース
Roasted Japanese Pork with Apple Butter & Mustard Sauce

白身魚の白ワイン蒸し サフラン香るアクアパッツァ仕立て
White Wine-Steamed Fish, Saffron Acqua Pazza Style

博多仕立て 旨辛もつ鍋
Hakata-Style Spicy Motsunabe

ピッツァ クワトロ フロマージュ
Quattro Formaggi Pizza

岩手県産 菜彩鶏の塩麹焼き ガーリック黒胡椒ソース
Shio Koji Grilled Iwate Chicken with Garlic Pepper Sauce

清水屋ケチャップで仕上げる シーフードのパエリア
Seafood Paella with Shimizuya Ketchup

ツナとポテトのブランダード風チーズ焼き
Tuna & Potato Gratin, Brandade Style

北海道産コーンのポタージュ
Hokkaido Corn Potage

ほか

Cold

三浦市 三崎マグロの炙り サラダ仕立て
Seared Misaki Tuna Salad

ガーリックシュリンプと白い茸のマリネ
Marinated Garlic Shrimp & White Mushrooms

鴨肉を添えた 茄子と仙台麸のジンジャーフレーバー
Ginger-Glazed Eggplant & Wheat Gluten with Duck

ハーブ香る 岩手県産 菜彩鶏の冷製ローストチキン
Herb-Roasted Iwate Chicken

アボカドとチーズのフォカッチャトースト
Avocado & Cheese Focaccia Toast

スティックセニョールのマリネサラダ 生ハム添え
Marinated Stem Broccoli Salad with Cured Ham

ほか

Dessert

いちごのショートケーキ
Strawberry Shortcake

柚子レアチーズケーキ
Yuzu No-Bake Cheesecake

パリブレスト
Paris-Brest

ライチローズムースと苺ジュレ
Lychee & Rose Mousse with Strawberry Jelly

オレンジショコラムース
Orange Chocolate Mousse Cake

抹茶ショコラ
Matcha Chocolate Mousse

ほか

CAFE tosca

[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 ¥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.