






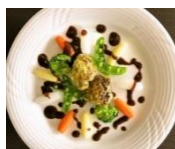
HOTEL'S KITCHEN テイクアウト

バラエティ豊かな逸品をご自宅・職場で手軽にお楽しみください！

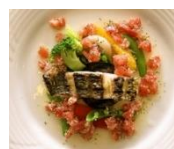
6月	週替わりメニュー(月～日曜日) 各1,000円	アラカルト(毎日共通)
1日～7日	① ミックスグリル 黒オリーブとバジルのソース (特製フランク・イペリコ豚・鶏もも肉) ② 天使の海老と夏野菜のモルネー風グラタン ③ カジキマグロの黒オリーブ入りトマトパスタ	⑳ ハンバーグステーキ 1,000円 国産牛100%の本格手ごねハンバーグ。こだわりのデミグラスソースでどうぞ 
8日～14日	④ 豚フィレ肉のポワレ カフェドパリバター(香草風味)で ⑤ 三崎マグロのミディアムステーキ 薬味のきいたフランス風マヨネーズ ⑥ 豚肉のトマト煮込みの Pasta	㉑ サーロインステーキ 1,200円 厳選牛ロース150gを絶妙の焼き加減で仕上げました。自家製和風ソースでご飯にぴったり 
15日～21日	⑦ 鶏もも肉の香草パン粉焼き 白ワインとマスタードのデミグラスソース ⑧ サーモンのムニエル ゆで卵入り焦がしバターソース ⑨ 湘南しらすとキャベツの Pasta	㉒ 特製ビーフカレー 750円 当ホテルのロングセラー。5時間かけてじっくりと煮込んでます。 
22日～28日	⑩ 豚ロースと大葉とモッツァレラチーズのフライゆかり風味 ⑪ 真鯛のグリル グラナパダーノチーズとトマトのソース ⑫ スモークサーモンのクリーム Pasta	㉓ ミネストローネ 300円 野菜を贅沢に使ったスープで免疫力アップ！ 
29日～7月5日	⑬ テクノタワーホテル特製“オムハヤシ” ⑭ 自家製クロquette 2種 湘南しらす & カニクリーム ⑮ 小海老とトマトとじゃがいものジェノバ風バジル Pasta	㉔ オニオングラタン スープ 500円 1日がかかりで仕上げた本格派。シェフ押しスープをぜひ！ 



③ カジキマグロの黒オリーブ入りトマトパスタ



④ 豚フィレ肉のポワレ カフェドパリバターで



⑪ 真鯛のグリル グラナパダーノチーズとトマトのソース

※ 前日15時までのご予約をおすすめいたします。
当日もご注文頂けますが、お時間を頂戴する場合がございますのでご了承くださいませ。

土曜/日曜 スペシャルメニュー ホテルの2大シェフが腕をふるいます！

鉄板焼き 八景 名譽料理長 松木 一正 特製

葉山牛でちらし寿司と餃子を作ってみました。ご家庭でのお祝い事やホームパーティーに御利用くださいませ。



③① 葉山牛ちらし寿司 2,500円



- ・葉山牛・いくら・きゅうり
- ・でんぶ・大葉・がり
- ・厚焼き玉子・わさび

③① 葉山牛ジャンボ餃子(2個入) 700円



小麦粉で練り上げたもちもちの“カオヤビン”で葉山牛を包み鉄板で香ばしく焼き上げました。
サイドメニューにどうぞ！

横浜テクノタワーホテル総料理長 榎本 元映 特製

週末の家族団らんに少しだけ外食気分はいかがでしょう。ホテルの味で“プチパーティー”をご提案いたします。



③② オードブルA 2,000円(約2人前)



- ・シーフードマリネ
- ・鶏胸肉と夏野菜のチョップドサラダ
- ・ロースビーフのプチサンドウィッチ
- ・イペリコ豚と夏野菜のグリル
- ・バーニャカウダソース
- ・ガーリックシュリンプ
- ・三崎鯛のミディアムステーキ
- ・薬味をきかせたセビア色のソース

③③ オードブルB 3,500円(約2人前)

オードブルA + 下記5種より一品チョイス

- ① 牛ロースステーキ 和風ソース
- ② 濃厚なビーフシチュー
- ③ シェフのこだわりパスタ
- ④ 海の幸のパエリア
- ⑤ 真鯛と夏野菜の香草バター焼き

土日スペシャルメニューは前日15:00までのご予約制です

ご予約:045-788-7401 又は 045-788-7410

※ 画像はすべてイメージです。 ※ 実際の容器はテイクアウト容器でご提供いたします。

※ 記載の料金はすべて税込みです。 ※ 売り切れの際はご容赦ください。



横浜テクノタワーホテル

1階 Café&Market CORE

お渡し時間 平日 11:00～15:00

土日 11:00～17:00

各種クレジットカード・PayPayご利用頂けます

横浜テクノタワーホテル

レストランを6月1日より営業再開いたします

横浜テクノタワーホテルは感染症予防対策として下記をお約束いたします



お約束① 安全な距離を保ちます	お約束② スタッフの健康管理	お約束③ 館内の衛生管理
<p>■事前予約での営業とさせて頂き、「密」にならないようお客様の人数を調整いたします。</p> <p>■テーブルの間隔を広く設けお客様同士の社会的距離を保ちます。</p>	<p>■毎日検温を実施し健康管理に努めます。</p> <p>■こまめな手洗い及び消毒液による手指の消毒に努めます。</p> <p>■全スタッフがマスクを着用いたします。</p>	<p>■多数のお客様がお手を触れられる箇所の定期的な消毒作業を行います。</p> <p>■館内の最大限の換気に努めます。</p>

【お客様へのお願い】

ご来館時は消毒液による手指の消毒、またお食事時以外はマスク着用のご協力をお願い申し上げます。また体調が優れない際はご来館をお控えくださいますようお願い申し上げます。

鉄板焼「八景」(18階)



葉山牛を始め各種ご用意 極上の眺めをゆったりとしたお席で

営業時間 (ラストオーダー)	ランチ	ディナー
平日	11:30～14:00	17:00～21:00
土日	11:30～15:00	17:00～21:00

ご予約:045-788-7403 (事前予約制)

洋食「リューバンカフェ」(2階)



週替わりランチは1250円から 大きな窓のある開放的な空間

営業時間 (ラストオーダー)	ランチ	ディナー
平日	11:30～14:30	—
土日	11:30～14:30	—

ご予約:045-788-7402 (事前予約制)

① 「獺祭」 応援キャンペーン!

銘酒「獺祭」もコロナ禍による販売減に見舞われ、原料米である「山田錦」も生産調整の危機に陥っています。この度、酒蔵の旭酒造様とタイアップし、平日ディナー御利用のお客様へ「獺祭」を1杯サービスいたします。



② 地元漁師・農家応援!

地元金沢区の漁師・農家がコロナ禍の影響を受け、販売が滞っています。そんな地元の生産者の方々を応援する為、地元産の鮮魚、野菜を使用いたします。



③ 地元工場応援!

ホテル1階café&Marketコアでは金沢区内のお菓子・食品工場などを中心とした約20社の工場直販を行っています。コロナ禍における売上減を応援する為、訳あり在庫などの特別販売を行います。



- ・アクセス: 金沢シーサイドライン「産業振興センター駅」徒歩1分
- ・駐車場: 地下1階 タイムズ24提携駐車場
- ・住所: 横浜市金沢区福浦1-1-1
- ・HP: www.technotower.jp



お食事・宿泊セットキャンペーン

鉄板焼八景でディナーお召し上がりの方
シングルー泊3,900円、ツイン(2名)ー泊5,900円の特別料金でお泊りいただけます。

(※事前予約のみ。各種割引対象外です。また八景ご利用当日に限ります)

