





横浜テクノタワーホテル HOTEL'S KITCHEN テイクアウト【8月】



YOKOHAMA

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! TECHNO TOWER HOTEL

8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～2日	①牛肉のミトン(特製デミマスタードのパン粉焼き) ②カジキマグロと有頭海老のグリル ③ペスカトーレ・ロッシ	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 
3日～7日	④鶏胸肉のキエフ風 ⑤真鯛のグリル 黒オリーブとバジルのソース ⑥骨付きスペアリブの煮込みパスタ	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 
	(※8日～16日の期間、テイクアウトはお休みさせていただきます)	
17日～23日	⑦豚フィレ肉のトマト包み ⑧サーモンのムニエル 青みかんの焦がしバターソース ⑨外山ミートさんのベーコンを使ったアマトリチャーナパスタ	㉒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! 
24日～30日	⑩牛肉のアッシパルマンティエ(グラタン風) ⑪柴漁港齊田さんの穴子を使った洋風天井 ⑫カジキマグロとトマト、じゃがいものジェノベーゼ	㉓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! 
31日	⑬豚ばら肉と産直きのこのトマト煮込み ⑭天使の海老のスフレ仕立て ⑮秋刀魚と茄子、長ネギのパペロンチーノ	

※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。

アラカルト (毎日共通) 全品750円 8月も延長!! カレーフェア

③⑩ 特製ビーフカレー

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。



③⑪ 地元農家さんの朝採れ 茄子のキーマカレー

シーサイドファームの朝採れ茄子を使った辛口キーマカレーです。



③⑫ 鶏モモ肉と夏野菜のインド風カレー

シェフオリジナルスパイスで煮込まれた上質な鶏もも肉と夏野菜。暑いこの季節にピッタリ。



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。

メニュー内容が新しくなった 土曜/日曜 スペシャルメニュー

(※8日～16日の期間、テイクアウトはお休みさせていただきます)

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は少しだけ外食気分はいかがでしょうか。ホテルの味で“プチパーティー”をご提案いたします。



③⑬ 特製BBQセット 2,500円(2人前)

※調理済み そのままお召し上がり頂けます



■5種類のグリル

- ・メキシコ産牛ロース
- ・イベリコ豚 ・天使の海老 ・真鯛
- ・ホテル監修 金沢ブランドのシタケソーセージ

オプション

③⑭ 湘南しらすのガーリックライス

1,000円(2人前)



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



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