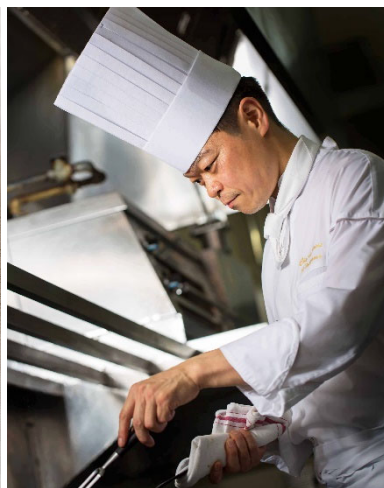


和牛、伊勢海老、松茸など 豪華食材を揃えて

特別コース「秋の収穫祭」

【期間限定】2023年9月15日(金)～10月31日(火)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)フランス料理「クイーン・アリス」(3階)では、2023年9月15日(金)～10月31日(火)の期間限定で、特別コース「秋の収穫祭」を提供いたします。

このコースは、“収穫の秋”ならではの食材を盛り込んだ、毎年人気の特別コース。今年は、9月より各レストランで始まる「高知フェア」を控えて、「クイーン・アリス」シェフ・田面山も、高知県の生産者の方々を初訪問し、地元食材への見識を深めました。そこで出会った食材を、華やかな特別メニューとして、コースに取り入れます。

魚料理で登場する「伊勢海老のポワレとウニをのせた帆立貝のグリエ キノコのソテー添え トリュフ風味」(写真)は、プリプリの伊勢海老と、表面を香ばしく焼いた帆立、濃厚な雲丹が集結した贅沢な一皿。トリュフの芳醇な香りと共にご堪能いただけます。また、肉料理でご用意する「土佐あかうしサーロインのグリエ オニオンソース 松茸とインゲンの柚子風味と共に」は、とろけるような柔らかさで肉本来の旨味が特長の和牛と、秋を感じられる松茸をご一緒に味わえる逸品です。ほかにも、高知県産の脂がのった鰹を用いた前菜や、松茸の風味とカニの旨味を閉じ込めたスープなど、「クイーン・アリス」ならではの秋のスペシャリテを、存分にお楽しみください。

特別コース「秋の収穫祭」概要

要予約・数量限定

- 場 所：フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間：2023年9月15日(金)～10月31日(火) ※月曜不定休
- 時 間：ランチ [1部]11:30～ [2部]13:40～ ※ショートコースのみ
ディナー 月～金曜日 17:30～19:00 L.O.(21:00クローズ)
土曜日 17:30～/ 20:30～ ※2部制
日曜日、祝日 17:30～ ※1部のみ
- 料 金：フルコース(ディナータイム限定) お1人さま 18,000円
ショートコース★ お1人さま 13,000円
- メニュー：アミューズ
高知県産 鰹・イクラ・アボカドのタルタル仕立て
フォアグラのソテー 大根添え
松茸と高知県産モクズガニのコンソメロワイヤルスープ
伊勢海老のポワレとウニをのせた帆立貝のグリエ キノコのソテー添え トリュフ風味
土佐あかうしサーロインのグリエ オニオンソース 松茸とインゲンの柚子風味と共に
アヴァンデセール
洋梨のエレーヌ風

「クイーン・アリス」シェフ

たもやま
田面山 博憲

1995年、「クイーン・アリス」に入社。
クイーン・アリス銀座店、クイーン・アリス迎賓館
を経て、当時石鍋裕オーナーシェフに作った
まかないが目にとまったのがきっかけで、
27歳でクイーン・アリス銀座店のシェフとなる。
その後、クイーン・アリス晴海店のシェフを経て、
2003年より現職。

2017年9月マルセイユの三ツ星レストラン
「Le Petit Nice - Passedat」にて研鑽を積む。

次葉へ続く



オプション料理 ～高知県からの逸品～

プリフィックスコースの前菜として、お選びいただけます。

「高知県産 鰹のカルパッチョ
檸檬風味のクリームとレフォールのアクセント」

期間：2023年9月15日(金)～10月31日(火)
料金：ランチコース お1人さま 6,000円～
ディナーコース お1人さま 11,500円～

★「秋の収穫祭」のショートコースは、前菜、温前菜、スープ、
魚or肉料理(チョイス)、デザート全5品です
※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
※表示料金はサービス料・税金が含まれております
※写真はイメージです



【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00～19:00)
Phone: (045) 682-2255

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