

2024年1月24日 横浜ベイホテル東急

テーマは「春の訪れ」 シェフ・田面山のこだわりが詰まったフレンチ  
ディナーイベント「アリスの感謝祭」  
2024年3月7日（木）・8日（金）2日間限定



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）3階、フランス料理「クイーン・アリス」では、2024年3月7日（木）・8日（金）の2日間限定で、シェフ・田面山 博憲（たもやまひろのり）による特別ディナーコースをお贈りするイベント、「アリスの感謝祭」を開催いたします。

本イベントは、これまで顧客の方々を中心に好評を博しており、毎回満席となっております。13回目の開催となる今回のテーマは“春の訪れ”。前菜で登場する「ブイヤベースのテリーヌ ラタトゥイユ添え 赤パプリカ風味のルイユと共に召し上がれ」は、田面山が南フランスで学んだ“マルセイユ風ブイヤベース”の手法を用いた冷製料理で、魚介の風味が凝縮されたテリーヌを、さっぱりとお楽しみいただけます。また、田面山が得意とする魚料理として登場するのは、「オマール海老と舌平目のポーピエット ノイリーソース キャビアと春野菜を添えて」（写真）。プリツとした食感のオマール海老が入ったホタテのムースを舌平目で包み込み、しっとり仕上げた逸品。ホタテの旨味とバターのコク、レモンの爽やかな香りが特長の濃厚なソースとともに、ご堪能ください。さらに、贅沢にキャビア、華やかに春野菜を添えて、まるで、花が咲いたような美しい盛り付けで、ご提供いたします。このほかにも「アリスの感謝祭」でしか味わうことの出来ない、充実のラインナップでお贈りいたします。

全てのお客さまに感謝の気持ちを伝えたい、という田面山の我儘も叶える2日間。「クイーン・アリス」ならではの優美な感性と“フランスのエスプリ”を盛り込んだ、特別メニューにご期待ください。

[詳細は次葉](#)

## 「アリスの感謝祭」概要

- 場 所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間 : 2024年3月7日(木)・8日(金) ※2日間限定・完全ご予約制
- 時 間 : ディナータイム 17:30~19:00(ラストオーダー)
- 料 金 : お1人さま 20,000円
- メニュー : アミューズ 黒毛和牛サーロインの味噌漬け焼き ゴルゴンゾーラチーズとセリを添えて  
カマスの焼メ イクラとエクストラバージンオリーブオイルと共に
- 前 菜 ブイヤベースのテリーヌ ラトウユユ添え  
赤パプリカ風味のルイユと共に召し上がり
- 温前菜 帆立貝とトリュフのミキュイとカリフラワーのエスプーマ  
山菜のサラダとトリュフのヴィネグレットと共に
- スー プ バドグロとフカヒレのロワイヤル 菜の花と柚子の香りと共に
- 魚料理 オマール海老と舌平目のポーピエット ノイリーソース  
キャビアと春野菜を添えて
- 肉料理 フォアグラをのせた神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリエ  
トリュフ風味のデュクセルとミモレットチーズを添えて
- メのスペシャリテ メの蝦夷鮑とポルチーニ茸のピラフ スダチ風味
- アヴァンデセール 熊本・天草産 晩柑のジュレとソルベ
- グランデセール レアチーズのムースとあまおう苺のマリネ



### 「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。



内観 イメージ

※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 ※表示料金はサービス料・消費税が含まれております  
※社会状況に変更が生じる可能性がございます ※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