

熊本・天草の食材を用いた限定メニュー

前菜「晩柑の装い」・肉料理「あまくさ黒牛サーロイン」

【期間】2024年3月15日(金)～5月9日(木)



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、2024年3月15日(金)～5月9日(木)の期間、熊本・天草の食材を用いた限定メニューを、プリフィックスコースのメニューとして提供いたします。

3月より各レストランで始まる「熊本・天草」フェアを控えて、「クイーン・アリス」シェフ・田面山も、熊本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用いた華やかな特別メニューを、期間限定でお贈りいたします。

前菜で登場する「熊本県産 天草さくら鯛・天草ブリ・晩柑のマリネ・塩ジュレ 晩柑の装い」(写真左)は、美しい海で育った天草のさくら鯛やブリを、さっぱりとした甘味の晩柑とともにマリネした爽やかな一皿。実をくり抜いた晩柑に彩り鮮やかに盛り付けてご提供いたします。また、肉料理でご用意するのは、「フォアグラとトリュフをのせた 熊本県産あまくさ黒牛サーロインのグリエ 黒ニンニクのソース からし蓮根を添えて」(写真右)。柔らかい肉質とあっさりとした脂が特長の「あまくさ黒牛」のサーロインを、じっくり焼き上げ、フォアグラの味わいとトリュフの香りを合わせた贅沢な逸品です。

「熊本・天草メニュー」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15日(金)～5月9日(木) ※月曜不定休
- 時間：ランチ 11:30～ / ディナー 17:30～
- 料金：ランチコース お1人さま 6,000円～
(前菜、魚料理、肉料理、デザート)

ディナーコース お1人さま 11,500円～
(前菜、温前菜、スープ、魚料理、グラニテ、肉料理、デザート)

- 内容：前菜「熊本県産 天草さくら鯛・天草ブリ・晩柑のマリネ・塩ジュレ 晩柑の装い」※追加料金なし
肉料理「フォアグラとトリュフをのせた 熊本県産あまくさ黒牛サーロインのグリエ 黒ニンニクのソース からし蓮根を添えて」
※追加料金 3,800円

※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
※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



※視察時の様子

「クイーン・アリス」シェフ
田面山(たもやま) 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。

【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