

黒毛和牛サーロインの逸品や、ウニ×カニ×トマトの華やかな前菜
【夏限定】おすすめメニュー & イベント「アリスの感謝祭」
フランス料理「クイーン・アリス」



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、夏限定おすすめメニューのご用意や、2日間限定ディナーイベント「アリスの感謝祭」を開催いたします。

① 夏限定のおすすめメニュー「黒毛和牛サーロインのロティ マスタードソース」をご用意

2024年7月12日(金)～8月31日(土)の期間、プリフィックスコース(※)のメインディッシュにて、追加料金でお楽しみいただける「黒毛和牛サーロインのロティ マスタードソース トリュフ風味のポレンタを詰めたヤングコーンとピペラード添え」をご用意いたします。

火入れのタイミングにこだわり、じっくりとジューシーに焼き上げた黒毛和牛のサーロインを、薫で燻し、芳ばしい香りを纏わせた肉料理。ピリッとしたマスタードがアクセントのソースとともに、お召し上がりください。付け合わせには、トリュフが香る「ポレンタ」を詰めた皮付きのヤングコーンと、炒めたトマトやピーマン、オニオンに、まろやかで甘辛い味わいが特徴のフランスの唐辛子・エスプレットを加えて煮込んだ「ピペラード」を添えました。ふんわりと感じられるスモークの香りと、ほのかな辛味が、夏でも食欲をそそる逸品です。

「黒毛和牛サーロインのロティ マスタードソース」概要

- 場 所：フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間：2024年7月12日(金)～8月31日(土) ※月曜不定休
- 時 間：ランチタイム 11:30～ / 13:40～ の2部制
ディナータイム 17:30～19:00(ラストオーダー)
- 料 金：プリフィックスランチコース お1人さま 6,000円～
(前菜、魚料理、肉料理、デザート)
プリフィックスディナーコース 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：「黒毛和牛サーロインのロティ マスタードソース
トリュフ風味のポレンタを詰めたヤングコーンとピペラード添え」
コースのメインディッシュとして、追加料金3,300円にてご用意いたします。



(※)プリフィックスコース … 前菜からデザートまで、数種類のメニューからお選びいただくスタイルのコース

次葉に続く

② 2日間限定の特別ディナーコースを提供するイベント「アリスの感謝祭」を開催

8月1日(木)・2日(金)の2日間限定で、ディナーイベント「アリスの感謝祭」を開催いたします。14回目の開催となる今回も、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、この日のための限定メニューをご用意いたします。前菜で登場するのは「フルーツマトのムースと海の幸カクテル」。涼しげなカクテルグラスの中に、フルーツマトのムース、コンソメゼリー、ウニやカニ、フレンチキャビアを贅沢にあしらいました。さらに、エディブルフラワーや金箔を飾り、「クイーン・アリス」らしい華やかさに仕上げます。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、充実のメニューを揃えて、お贈りいたします。

2日間限定ディナーイベント「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8月1日(木)・2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 ※お飲み物は別料金となります
- 内 容：前菜「フルーツマトのムースと海の幸カクテル」ほか特別ディナーコースを提供いたします。



フランス料理「クイーン・アリス」

オーナーシェフ・石鍋 裕がプロデュースする、フランス料理の名店。食のアーティストが作り出す数々のフランス料理は、「皿の上の芸術」と呼ぶにふさわしい美味しさと盛り付けで、優雅なひとときをご提供します。

※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 ※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