

フランス料理「クイーン・アリス」の“スペシャリテ”が揃う

新コース「ムニュアリス」新登場！

2024年9月1日（日）より ※除外日あり



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9月1日（日）より、新コース「ムニュアリス」を提供いたします。

「クイーン・アリス」ならではの“スペシャリテ”が揃うシェフおすすめのコースが、新登場です。海老、蟹、鮑などの“海の幸”を、三杯酢のジュレと柚子ドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただく「贅沢サラダ」をはじめ、コンソメで柔らかく煮た大根と、香ばしくソテーしたフォアグラを、鴨のジュ、ガーリック、醤油をベースにしたソースで味わうシグネチャーディッシュ「フォアグラのソテー 大根添え」のほか、「オマール海老のフリカッセ」や「和牛サーロインの網焼き ワサビ風味」など、開業時より変わらない味で、多くのお客さまに愛され続けている「クイーン・アリス」の美味を、存分にご堪能いただけます。

新コース「ムニュアリス」概要

■場 所：フランス料理「クイーン・アリス」（3階）

■期 間：2024年9月1日（日）～ ※除外日あり、月曜不定休

■時 間：ランチタイム 11:30～ / 13:40～ ※2部制

ディナータイム [平日] 17:30～19:00 L.O. [土日祝] 17:30～ / 18:30～ 18:30L.O.

■料 金：ランチ お1人さま 15,000円 / ディナー お1人さま 20,000円

■メニュー例：

ランチコース	・前菜「贅沢サラダ」 ・温前菜「フォアグラのソテー 大根添え」 ・魚料理「オマール海老のフリカッセ」 ・肉料理「和牛サーロインの網焼き ワサビ風味」 ・デザート「アリス風ぜんざい」ほか、数種よりチョイス
ディナーコース	・キャビアサンド ・前菜「贅沢サラダ」 ・温前菜「フォアグラのソテー 大根添え」 ・季節のスープ ・魚料理「オマール海老のフリカッセ」または「鮑のグリエ 肝ソース」 ・グラニテ ・肉料理「和牛サーロインの網焼き ワサビ風味」 ・デザート「アリス風ぜんざい」ほか、数種よりチョイス

次葉に続く

新登場の「ムニユアリス」のほか、2024年9月より、2つのコースがリニューアルいたします。前菜からデザートまでを、自分好みでお選びいただけるスタイルが人気の「プリフィックスコース」。平日限定でご注文いただける「ムニユゼゾン」は、お得に季節のおすすめをお楽しみいただけます。

■内 容:

コース名	「プリフィックスコース」	平日限定「ムニユゼゾン」
料 金	ランチ お1人さま 8,000円～ ディナー お1人さま 13,500円～	ランチ お1人さま 7,200円 ディナー お1人さま 12,000円
メニュー例	ランチ ・前菜 ・魚料理 ・肉料理 ・デザート ※オプションメニューあり ディナー ・前菜 ・温前菜 ・スープ ・魚料理 ・肉料理 ・デザート	ランチ ・アリスの前菜2種とスープの盛り合わせ ・真鯛のモンテカルロ風 ・牛フィレ肉の網焼き ワサビ風味 ・デザート(チョイス) ディナー ・贅沢サラダ ・鴨のグリエとフォアグラ風味のクネル 大根添え ・キノコのスープ カプチーノ仕立て ・メインディッシュ「真鯛のモンテカルロ風」 または「牛フィレ肉の網焼き ワサビ風味」 ・デザート(チョイス)



前菜「贅沢サラダ」



肉料理「鴨胸肉の網焼き 北大路魯山人風」



デザート「アリス風ぜんざい」



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いたします。

所在地 神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目 3 番 7 号
横浜ベイホテル東急 3 階
開業日 1997 年 8 月 7 日
席数 91 席(全席禁煙)

※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