

フォアグラのソテーや国産牛の赤ワイン煮、希少な白いちごのデザートも

「バレンタイン特別ディナーコース」

2025年2月12日(水)～15日(土) 4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、2025年2月12日(水)～15日(土)の4日間限定で、「バレンタイン特別ディナーコース」を提供いたします。

トリュフ香る濃厚なペリゲーソースと相性抜群のフォアグラのソテー(温前菜)をはじめ、伊勢海老や金目鯛などの豪華食材に魚介の旨味が凝縮された熱々のスープを注いでお召し上がりいただく、寒い日にぴったりのブイヤベース(魚料理)、特別な日にふさわしい柔らかな国産牛ほほ肉の赤ワイン煮(肉料理)など、4日間だけの特別メニューをご用意いたします。コースの締めくくりには、上品な甘さが特徴の希少な“白いちご”のデザートを。一つ一つ心を込めてお作りする、可愛らしい飴細工とともにお楽しみください。また、ミニアルディーズはチョコレートギフトとして、お持ち帰りも承ります。贅沢なフレンチとともに、ロマンティックなひとときをお過ごしください。

「バレンタイン特別ディナーコース」概要 要予約

- 場 所： フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間： 2025年2月12日(水)～15日(土) 4日間限定
- 時 間： ディナータイム 17:30～19:00 L.O. ※15日は17:30～/18:30～
- 料 金： お1人さま 18,000円 ※2名さまより承ります
- メニュー： [アミューズ] ～フィユ仕立て～ ピ스타チオを纏った白レパームース
[前 菜] ～シャルロット仕立て～ 昆布めした甘海老のタルタル
[温前菜] ～トリュフ風味～ フォアグラのソテー ペリゲーソース
[魚料理] ～ブイヤベース～ 伊勢海老 金目鯛 帆立貝 蛤
[肉料理] ～ラグー仕立て～ 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮
[デザート] ～アメージングカクテル～ 白いちごとロゼスパークリングジュレ
[ミニアルディーズ] ～バレンタインチョコ～



※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・消費税を含みます ※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