



2017年20周年を迎えました。
さらなる驚きと共に、Let's go on!

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年9月1日 横浜ベイホテル東急

甘鯛と松茸の贅沢なコラボレーションなど“実りの秋”をご堪能

特別ディナーコース『秋の収穫祭』

【期間限定】2017年9月16日(土)～10月31日(火)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人陣内一彦)、3階フランス料理「クイーン・アリス」では、2017年9月16日(土)から10月31日(火)までの期間限定で、特別ディナーコース『秋の収穫祭』をご提供いたします。

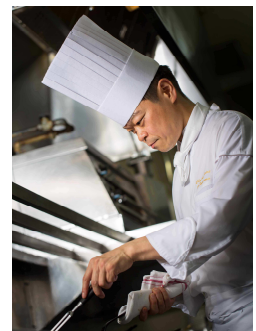
“収穫の秋”ならではの美味しい食材をふんだんに盛り込んだ、毎年人気のスペシャルコースです。今回、魚料理としてご用意するのは「甘鯛の松笠焼き 松茸のコンソメを注いで召し上がれ」(写真)。秋から冬にかけて旬を迎える上品な甘さが特長の甘鯛と、秋の味覚の王様・松茸の贅沢なコラボレーションをお楽しみいただける逸品です。皮目をこんがり焼き上げた甘鯛に、松茸の風味豊かなコンソメスープをたっぷりかけてお召し上がりください。

ほかに、フォアグラやトリュフなどの高級食材を使用した華やかなメニューを取り揃えました。

美しい盛り付けや香りでも“秋の恵み”を味わえる田面山シェフのスペシャリテは、特別な日のディナーにぜひ味わっていただきたいコースメニューです。

特別ディナーコース『秋の収穫祭』概要

- 場 所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間 : 2017年9月16日(土)～10月31日(火)
- 時 間 : ディナータイム 17時30分～21時00分
※土・日・祝日は2部制(1部 17時30分～、2部 20時30分～)
- 料 金 : お1人様 15,000円 ※税金・サービス料込み
- メニュー: アミューズ/クロックマダム トリュフ風味
前 菜/タスマニア産サーモンの瞬間燻製
イクラとレモンクリームとともに
温前菜①/ズワイガニと4種類のチーズのラビオリ ソースクリュスタッセ
温前菜②/フォアグラのフラン トリュフとベーコンの香り
魚料理/甘鯛の松笠焼き 松茸のコンソメを注いで召し上がれ(写真)
肉料理/和牛ロース肉の温製カルパッチョ仕立て SUKIYAKI 風
アヴァンデセール/グレープフルーツのプリン
グランデセール/アリス風ティラミス 白いコーヒーのグラスを添えて



クイーン・アリス シェフ
田面山 博憲

※入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます

【お客様のお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

「クイーン・アリス」 Phone: (045) 682-2216

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