

フランス料理「クイーン・アリス」シェフ・田面山博憲が織り成す特別ディナーコース

2日間限定イベント『アリスの感謝祭』

2018年3月8日（木）・9日（金）限定開催



「オマール海老のロースト 塩レモンとローリエの香り」



「クイーン・アリス」シェフ 田面山博憲

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、2018年3月8日（木）・9日（金）に、「クイーン・アリス」シェフ・田面山博憲（たもやまひろのり）による特別ディナーコースをお贈りする2日間限定イベント「アリスの感謝祭」を開催いたします。

昨年、フランスでの海外派遣研修に参加した「クイーン・アリス」田面山シェフ。2017年8月20日（日）～11月11日（土）迄の約3ヶ月間、パリのプロフェッショナル養成校「フェランディ」での実習を経て、マルセイユの三ツ星レストラン「ル・プチ・ニース」でフランスならではの調理方法などを学び、日本とフランスの食文化の違いを肌で感じてきました。その貴重な時間を過ごした田面山シェフが、フランスで感じた全てを特別メニューで表現いたします。

魚料理「オマール海老のロースト 塩レモンとローリエの香り」（写真）は、旨味が詰まったぷりぷりのオマール海老と、ホクホク食感の濃厚な味わいのアーティチョークを、フランス料理には欠かせない上品な香りのローリエと、地中海を連想するさっぱりとした塩レモンで仕上げた一品です。この他にも、「本場仕込みのブイヤベース」や「仔鳩のロースト」などをお楽しみいただけます。

“フランスのエスプリ”を感じさせるエッセンスと、「クイーン・アリス」ならではの優美な感性を盛り込んだ料理の数々を特別ディナーコースで、この機会に是非ご堪能ください。

詳細は次項

2日間限定イベント『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 : 2018年3月8日(木)・9日(金)
※2日間限定・完全ご予約制
- 時 間 : 17時30分～20時(最終入店)
- 料 金 : お1人様 15,000円
※お食事・税金・サービス料込み、お飲み物別
- メニュー : オマール海老のロースト 塩レモンとローリエの香り
本場仕込みのブイヤベース
仔鳩のロースト …ほか

※入荷時の状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます



フランス料理「クイーン・アリス」
店内 イメージ

「クイーン・アリス」シェフ / 田面山博憲(たもやまひろのり)

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歴任し、2003年より現職。2017年9月パリのプロフェッショナル養成校「Ferrandi, l'École Française de Gastronomie」修了。

【研修の様子】



写真は「フェランディ」での様子(上)と
マルセイユの風景(左下)、
「ル・ブチ・ニース」での様子(右下)

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00～21:00)
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