

2018年9月28日 横浜ベイホテル東急

海老フライやステーキなど、特別な日を彩る華やかなお子様メニュー 「七五三お祝いプレート」をご提供

期間：2018年10月1日（月）～11月30日（金）



大人メニュー顔負けのお子様用「七五三お祝いプレート」(イメージ)

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10月1日(月)から11月30日(金)までの期間、「七五三お祝いプレート」をご提供いたします。

三歳、五歳、七歳を節目に、お子様の健やかな成長と幸福をお祈りするセレモニー“七五三”。特別な日の会食にぴったりのお子様メニューをご用意いたしました。

お子様に人気の海老フライやグラタンをはじめ、フォアグラのソテー 大根添えや、牛フィレ肉のステーキなど、「クイーン・アリス」の定番メニューも一緒にお楽しみいただけます。

個室のご用意もございますので、ホテルならではのプライベートな空間で、周囲に気兼ねなく、ご家族だけのあたたかなひとときをお過ごしください。

「七五三お祝いプレート」概要

- 場 所： フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 時 間： ランチタイム 11:30～14:00／ディナータイム 17:30～21:00
- 料 金： お1人様 6,000円(消費税・サービス料込み)
- メニュー： 海老フライ、ホタテフライ、生ハムメロン、イベリコ豚のカツサンド、牛フィレ肉のステーキ、フォアグラのソテー 大根添え、オマールグラタン、ズワイガニと玉子の巻きずし、フライドポテト、アイスの盛り合わせ
※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。

- 大人の方には、「シェフおまかせコース」(全7品) お1人様10,000円(消費税・サービス料込み)をご用意いたします。詳細はお問い合わせください。



「クイーン・アリス」シェフ 田面山 博憲

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・横浜ベイホテル東急へ。
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。



「シェフおまかせコース」(イメージ)



【個室のご案内】
「レッド・クイーン」(24名様まで)
パステルピンクで統一された
ヨーロッパスタイルの室内です。
※別途、個室料金6,000円
(通常12,000円)

【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