

総料理長・丸山修司による新婚礼メニューを発表！

フレンチと和の融合「フランス会席」の販売開始

2019年8月4日（日）より

横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦）は、2019年8月4日（日）開催のブライダルフェアにて、総料理長・丸山修司による新婚礼メニュー「フランス会席」の販売を開始いたします。

2019年4月に総料理長に就任した丸山は、これまでその土地の水や土、空気により育まれた食材の背景をも意識して、その美味しさを最大限に生かすことを心がけてまいりました。フレンチの道を追究しながらも、金沢・京都の各東急ホテル料理長を歴任する中で、古都での経験から得た「和」のエッセンスとの融合が、この度の新メニューの心髄となっています。

本メニューは、「お箸でいただくフランス料理」をコンセプトに創り上げた、全8品のコースです。フランス料理をベースに、だし醤油や西京味噌、わさびといった調味料や、昆布締めなど和の調理方法を用い、完全オリジナルメニューで仕上げました。フランス料理と日本料理のマリアージュをお楽しみいただくとともに、趣向を凝らした美しい盛り付けにもご注目ください。

結婚式に出席されるゲストにとって、最も印象に残るアイテムといっても過言ではない「料理」。“食の東急”ならではの味とサービスで、幅広い年代の方に支持される婚礼メニューを提供してまいります。

新婚礼メニュー「フランス会席」概要

- 期 間：2019年8月4日（日）開催のブライダルフェアより販売開始
※2019年9月1日（日）以降のご披露宴より提供開始
- 料 金：フランス会席 お1人様 18,000円



■ 「フランス会席」内容:

【アミューズ】 蟹と百合根のムース

和牛の塩漬け 昆布で締めた野菜のマリネ

【前 菜】 オマール海老・鮪・帆立貝のマリネ だし醤油のエミュルジョン

【魚 料 理】 金目鯛の低温調理 あおさ海苔と大葉のソース

【肉 料 理】 網焼きした牛フィレ肉のダイスカット 柑橘風味の西京味噌のソース

【お 食 事】 フォウグラスステーキご飯

真鯛のコンソメスープ

【デザート】 抹茶とチョコレートのムース、ヴァニラアイスクリームのパニエ

コーヒー

*このほかフランス料理、中国料理、日本料理、和洋中折衷料理、洋中折衷料理の各コース
(14,000 円より)をご用意しております

※表示料金に別途消費税を加算させていただきます

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます

※お米は国産米を使用しております

※掲載写真はイメージです



ホテル総料理長

丸山 修司(まるやま しゅうじ)略歴

1962 年 神奈川県生まれ

1981 年 横浜東急ホテル 入社

2001 年 セルリアンタワー東急ホテル入社

2010 年 7 月 金沢エクセルホテル東急

(現・金沢東急ホテル) 料理長 就任

2016 年 3 月 京都東急ホテル 料理長 就任

2019 年 4 月 横浜ベイホテル東急 総料理長 就任

◆ブライダルフェア概要◆

【日時】 8 月 4 日(日)9:00~19:00

【内容】 半年に 1 度のビッグブライダルフェア。総料理長・丸山修司による新メニューをいち早く
味わえる「コース試食会」(8/4 限定でアミューズもご用意)ほか、「模擬挙式」(チャペル・
神殿)、「会場見学」(大小 5 会場のウエディングコーディネート)、「無料カラー診断」、
「ウエディングアイテム展示」、「ご相談会」など、イベントも盛りだくさんです

【お客様のお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

宴会予約 Phone: (045) 682-2121

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・原

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7