

“秋の恵み”を堪能  
**特別ディナーコース『秋の収穫祭』**  
 2020年10月3日(土)～11月中旬(予定) ※土日祝限定



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦)3階、フランス料理「クイーン・アリス」では、2020年10月3日(土)～11月中旬(予定)までの期間限定で、特別ディナーコース『秋の収穫祭』を提供いたします。

このコースは、“収穫の秋”ならではの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。今回、シェフ田面山が自信を持ってご用意する「クイーン・アリス」ならではの逸品は、「ノドグロと松茸のロワイヤルスープ 柚子の薫り」(写真上)。皮目は香り良く焼き上げ、身はふっくらと仕上げたノドグロと、秋の味覚の王様・松茸の贅沢なコーポレーションに、こだわりのスープを注いで、さっぱりとお召し上がりいただけます。ほのかに香る爽やかな柚子の風味もお楽しみください。ほかにも、鰻や伊勢海老、黒毛和牛などの豪華食材を用いた、見た目にも美しい盛り付けの“秋の恵み”を味わえるスペシャルリテを、この機会にぜひご堪能ください。

### 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： 2020年10月3日(土)～11月中旬(予定) ※土日祝限定
- 時 間： ディナータイム 17:30～21:00 ※数量限定
- 料 金： お1人様 13,000円(15,730円)  
 ※ショートコース お1人様10,000円(12,100円)のご用意もございます
- メニュー： オイルサーディンのプロヴァンス風タルト  
 ズワイガニとフレンチキャビアをのせた  
 赤ピーマンのムースとコンソメゼリー  
 鰻のミルフィーユ仕立て  
 茄子で優しくしたタブナードと共に トリュフ風味  
 ノドグロと松茸のロワイヤルスープ 柚子の香り  
 伊勢海老のヴァプール キノコのフリカッセ添え  
 黒毛和牛フィレ肉の網焼き 松茸のフリットと栗ご飯を添えて  
 アヴァンデセール  
 タルトタタン キャラメル風味の洋梨のソルベを添えて



「鰻のミルフィーユ仕立て 茄子で優しくしたタブナードと共に トリュフ風味」イメージ

「クイーン・アリス」シェフ  
 たもやま  
 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経て、2003年より現職。2017年9月マルセイユの三ツ星レストラン「Le Petit Nice - Passadat」にて研鑽を積む。

※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  
 ※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております  
 ※状況により営業内容が変更になる場合がございます  
 ※平日の営業再開後には、土日祝以外にも提供いたします

【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(10:00～18:00)  
 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