

あなたのメインディッシュはどっち？ ～和牛？それとも蝦夷鹿？～

「クリスマスディナーコース2020」

2020年12月18日(金)～20日(日)、24日(木)、25日(金) 5日間限定



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12月18日(金)～20日(日)、24日(木)、25日(金)の5日間限定で、「クリスマスディナーコース2020」を提供いたします。

クリスマスならではの豪華食材をふんだんに盛り込んだメニューでお贈りするディナーコースは、華やかな盛り付けにもこだわりが。前菜で登場する「ウニとオマール海老をのせた下仁田葱と九条葱のデュエット フレンチキャビアとスモークサーモンのチュロスを添えて」(写真)は、2種の葱を用いた味わい深いムースに雲丹とオマール海老の風味がコラボレーションした逸品。フレンチキャビアの食感とスモークサーモンのチュロスとご一緒にお召し上がり

ください。また、昨年に続き、メインディッシュの肉料理をチョイスメニューでご用意。芳醇な香り漂うトリュフソースが魅力的な「黒毛和牛フィレ肉のロッシェニ風」または、スパイスを効かせて香ばしくローストした「鹿フィレ肉のロティ」からお好みでお選びいただけます。この他、帆立貝、蝦夷鮑、天然平目などを用いた、シェフ・田面山のスペシャリテが揃います。

「クリスマスディナーコース2020」概要

- 場 所： フランス料理「クイーン・アリス」3階
- 期 間： 2020年12月18日(金)～20日(日)、24日(木)、25日(金)
- 時 間： デイナータイム 1部 17:30～ / 2部 20:30～ ※要予約
- 料 金： お1人様 17,356円(21,000円)
- メニュー： フォアグラのクッキーサンド
ウニとオマール海老をのせた下仁田葱と九条葱のデュエット
フレンチキャビアとスモークサーモンのチュロスを添えて
帆立貝のパン粉焼き キャビア添え
蝦夷鮑とコラーゲンのロワイヤルスープ
天然平目を焼き茄子とパンチェッタで巻いて ソースモリーユ



「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。

チョイス

黒毛和牛フィレ肉のロッシェニ風 栗とキノコのフリカッセ添え
または
マニゲット風味の鹿フィレ肉のロティ 人参のデクリネゾン

紅茶のパバロアとグラニテ
ショコラフレーズ
ミニャルディーズ

※カッコ内の料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております
※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

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。 <https://ybht.co.jp>

【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(10:00～19:00)
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