

見た目にも美しい盛り付けで“秋の恵み”を堪能
特別コース「秋の収穫祭」を提供
 【期間限定】2021年9月16日(木)～11月15日(月)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山浩人)フランス料理「クイーン・アリス」(3階)では、2021年9月16日(木)～11月15日(月)までの期間限定で、特別コース「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のは「黒毛和牛ロース肉のロティと松茸のデクリネゾン」(写真左手前)。柔らかくジューシーに焼き上げた黒毛和牛ロース肉に、柚子胡椒のペーストがアクセントとなった逸品。3種の調理法(網焼き、フライ、ブレゼ)で仕上げた秋の味覚の王様・松茸の香りも、ご一緒にお楽しみいただける贅沢な一皿です。ほかにも、鰻や雲丹、フォアグラ、オマール海老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リテを、この機会にぜひご堪能ください。

特別コース「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：2021年9月16日(木)～11月15日(月)【数量限定】
- 時 間：ランチ [1部]11:30～/[2部]13:40～ ※ショートコースのみ
 ディナー 17:30～21:00 土・日・祝は17:30～/ 20:30～ ※2部制
 ※当面的間、ディナーの営業時間を変更いたします。17:30～18:00L.O.(20:00クローズ)
- 料 金：フルコース(ディナータイム限定) お1人さま 16,500円
 ショートコース お1人さま 12,500円
- メニュー：アミューズ 茄子のヴルーテ 雲丹とコンソメジュレ
 前菜 軽く炙ったカマスと松茸のサラダ 柚子風味
 温前菜 鰻のプレッセ 山椒風味
 スープ 松茸入り鴨とフォアグラのコンソメスープ
 魚料理 オマール海老とジロール茸のラビオリ トリュフ風味
 肉料理 黒毛和牛ロース肉のロティと松茸のデクリネゾン
 デザート 洋梨のキャラメルコンポート

※ショートコースは前菜、温前菜、スープ、魚or肉料理(チョイス)、デザート(全5品)です
 ※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
 ※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております
 ※社会状況により営業内容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>

「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、当時石鍋裕オーナー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。



「オマール海老ジロール茸のラビオリ トリュフ風味」イメージ

【お客さまのお問い合わせ先】
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