



2022年、開業25周年を迎えます
感謝とともにこれからも「Smile with you」

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2022年9月1日 横浜ベイホテル東急

宮城県産食材×秋の味覚をフレンチで

「秋の収穫祭 ～宮城へのオマージュ～」

【期間】2022年9月16日(金)～10月31日(月) ディナータイム限定



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山浩人)フランス料理「クイーン・アリス」(3階)では、2022年9月16日(金)～10月31日(月)までの期間、ディナータイム限定で「秋の収穫祭 ～宮城へのオマージュ～」を提供いたします。

このコースは、“収穫の秋”ならではの食材を盛り込んだ、毎年人気の特別コース。ホテル開業25周年を迎えたこの秋は、各レストランで宮城県産の食材をテーマにしたフェアを開催することから、「クイーン・アリス」シェフ・田面山も、宮城県の生産者の方々を初訪問し、地元食材への見識を深めました。そこで出会った食材を用いた華やかな秋の特別コースを、お贈りいたします。

前菜で登場する「気仙沼産 昭福丸より届いた天然本マグロとフォアグラのテリーヌ 焼き茄子のフォンダン」(写真右)は、上質な脂と引き締まった身が特長の天然本マグロと、濃厚な味わいのフォアグラをあわせた贅沢な一皿。なめらかなフォンダンに仕上げた焼き茄子とご一緒に、その深い旨味をお楽しみください。また、「仙台牛ロース肉のロースト 松茸のフリットと松茸ご飯を添えて」(写真左)は、口当たりが良く柔らかな仙台牛を、松茸の香りとともにご堪能いただける逸品です。ほかにも、気仙沼産のフカヒレが入ったスープや、蝦夷アワビとジャンボ椎茸がコラボレーションした魚料理など、「クイーン・アリス」ならではの秋のスペシャルティを、この機会にぜひご堪能ください。

特別コース「秋の収穫祭 ～宮城へのオマージュ～」概要

- 場 所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間 : 2022年9月16日(金)～10月31日(月)【要予約】
- 時 間 : ディナー 17:30～21:00
土・日・祝は17:30～/ 20:30～ ※2部制



次葉に続く

■料 金 : お1人さま 18,000円

■メニュー: アミューズ ウニと赤ピーマンのムース
前 菜 気仙沼港 昭福丸より届いた天然本マグロとフォアグラのテリーヌ
焼き茄子のフォンダン
温 前 菜 手長海老のラビオリ セップ茸のソース トリュフ風味
ス ー プ 気仙沼産フカヒレと十符産きくらげのコンソメロワイヤルスープ
魚 料 理 蝦夷アワビのムニエルと「水鳥」の宮城県産ジャンボ椎茸のバターソテー
シェリーヴィネガーとからすみの風味
肉 料 理 仙台牛ロース肉のロースト 松茸のフリットと松茸ご飯を添えて
デ ザ ー ト シャインマスカットのパフェ

【協力】宮城県、登米市、全国農業協同組合連合会宮城県本部 畜産部 米穀部



「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-Passedat」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

※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

※写真はイメージです

◇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