

北海道から 柔らか「和牛」と濃厚「海の幸」
「黒毛和牛のグリエ」と「鮭の白子とイクラのフラン」
 【期間】2023年5月12日(金)～7月13日(木)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)フランス料理「クイーン・アリス」(3階)では、2023年5月12日(金)～7月13日(木)の期間、北海道の食材を用いた限定メニューを、プリフィックスコースのオプションメニューとして提供いたします。

5月より各レストランで始まる「北海道」フェアを控えて、「クイーン・アリス」シェフ・田面山も、北海道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特別メニューを、期間限定でお贈りいたします。

肉料理で登場する「北海道産 黒毛和牛のグリエと茹で上げアスパラガス シェリーヴィネガーソース 山わさび風味」(写真左)は、上質な脂と柔らかな肉質の北海道産 黒毛和牛のステーキを、山わさびの爽やかな風味と共に楽しみいただける一皿。フィレ肉かサーロインを、お好みでお選びいただけます。また、スープ仕立てでご用意するのは、「北海道標津(しべつ)産 鮭の白子とイクラのフラン トリュフ風味」(写真右・ディナー限定)。ふっくらとした白子とイクラのプチプチ食感、トリュフの上品な香りを一度に味わえる贅沢な逸品です。いずれも、プリフィックスコースのオプションメニューとしてご用意いたします。

「黒毛和牛のグリエ」と「鮭の白子とイクラのフラン」概要

- 場 所： フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間： 2023年5月12日(金)～7月13日(木) ※月曜不定休
- 時 間： ランチ 11:30～ / ディナー 17:30～
- 料 金： ランチコース お1人さま 6,000円～
(前菜、魚料理、肉料理、デザート)
- ディナーコース お1人さま 11,500円～
(前菜、温前菜、スープ、魚料理、グラニテ、肉料理、デザート)
- 内 容： 「北海道産 黒毛和牛のグリエと茹で上げアスパラガス シェリーヴィネガーソース 山わさび風味」
(ランチ・ディナー共に +2,910円)
- 「北海道標津産 鮭の白子とイクラのフラン トリュフ風味」
(ディナー限定 +1,580円)

※表示料金はサービス料・税金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
 ※写真はイメージです



「クイーン・アリス」シェフ
 田面山(たもやま) 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。

【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