

ソムリエ厳選のワインと楽しむ華やかなフレンチ
クイーン・アリスの「クリスマスコース」

2024年12月20日(金)~25日(水) 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 北村 裕二)3階、フランス料理「クイーン・アリス」では、2024年12月20日(金)~25日(水)の5日間限定で、「クリスマスコース」を提供いたします。

ディナーコースの魚料理で登場するのは、「トリュフ香る 千葉県産伊勢海老のブルギニオンバター焼き」(写真)。プリッとした食感の伊勢海老の半身を、バターとガーリックのコクと旨味が特徴のブルギニオンバターとともに、じっくりと焼き上げました。伊勢海老の“赤色”とパセリの“緑色”で鮮やかなクリスマスカラーも演出。仕上げに、トリュフを贅沢にあしらった香り豊かな逸品です。ソムリエが厳選したワインとのマリアージュを、ぜひお楽しみください。

前菜からデザートまで、クリスマスならではのメニューが揃う「クイーン・アリス」の華やかな「クリスマスコース」で、特別なひとときをお過ごしください。

クイーン・アリスの「クリスマスコース」概要 [要予約](#)

- 場 所：フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間：2024年12月20日(金)~25日(水)
- 時 間：ランチタイム 1部 11:30~ / 2部 13:40~
ディナータイム 17:30~19:00 L.O. ※21・22日は17:30~/18:30~
- 料 金：ランチコース お1人さま 9,500円
ディナーコース お1人さま 28,000円
- メニュー：ランチコース 全4品



[タスマニア産サーモンのマリネ クリスマスの装い アブルーガキャビアを添えて / 金目鯛のポワレ スープドポワソンとほうれん草のリゾットと共に / 国産牛ロース肉のロティ ソース ヴァンルーージュ / デセール「Noël 2024」]
ディナーコース 全9品

[ズワイガニのレムラード キャビア添え / タスマニア産サーモンのマリネ クリスマスの装い / クイーン・アリスのスペシャリテ フォアグラのソテー大根添え / ロワイヤルスープ 白ハマグリとユリ根と共に / トリュフ香る 千葉県産伊勢海老のブルギニオンバター焼き / グラニテ / 黒毛和牛フィレ肉のロティ ソース ヴァンルーージュ / アヴァンデセール / デセール「Noël 2024」]

※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 ※表示料金はサービス料・消費税を含みます ※写真はイメージ

【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