

横浜の名店が贈る秋の味覚のお祭り！「秋の収穫祭」開催
フランス料理「クイーン・アリス」で、特別なひとときを演出する新感覚コース
横浜・みなとみらいの景色とともに思い出のひとときをご提案



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)は、フランス料理「クイーン・アリス」(3階)にて、2025年9月2日(火)～10月31日(金)の期間限定で、秋の味覚を贅沢に取り入れたスペシャルコース「秋の収穫祭」をご提供いたします。

オーナーシェフ・石鍋裕がプロデュースする「クイーン・アリス」は、これまでも多くのお客様の記念日を彩ってきたフランス料理の名店です。今回ご用意する「秋の収穫祭」は、その伝統を受け継ぎつつも、新しい感性で仕上げた特別コース。松茸や栗、トリュフ、シャインマスカットなど秋の恵みをふんだんに取り入れた彩り豊かなスペシャルコースをご用意いたしました。

メインディッシュには、黒毛和牛のローストを贅沢に。噛むほどに柔らかい肉質と上品な味わいが口の中に広がります。一緒にお届けするプレートには、秋の味覚・松茸を3つのスタイルで。香りとお食感を味わえるタルト、“松茸ご飯”は一口サイズで、そして松茸本来の味わいを楽しめるフリットによって秋を感じる一皿の完成です。デザートは、瑞々しいシャインマスカットを主役に仕立てた「不思議の国のパフェ」。グラスの足元にはフレッシュのシャインマスカットをしきつめ、シャーベットやクリーム、ジュレが層をなすパフェは爽やかな甘さと上品な酸味のバランスをお楽しみください。口に運ぶたびにシャインマスカットの清涼感と贅沢な香りが広がり、秋のコースを締めくくるにふさわしい華やかなデザートです。

松茸やシャインマスカット…、近年の秋を代表する味わいづくしの「秋の収穫祭」コース。この時季ならではの“おいしい秋”を大切な方と心ゆくまでご堪能ください。



「秋の収穫祭」概要 要予約

- 場所：フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期間：2025年9月2日(火)～10月31日(金) ※月曜不定休
- 時間：ディナータイム
〔平日〕17:30～19:00 L.O. 〔土日祝〕17:30～ / 18:30～ 18:30 L.O.
- 料金：お1人さま 20,000円

- メニュー：オ・サツ(さつまいものアミューズ)
イカとカラスミのタルタル 山椒のアクセント
フォアグラのソテー 栗のピューレ マデラソース
キノコのコンソメ オータムトリュフ
甘鯛松笠焼き 白ワインソース キャビアと共に
黒毛和牛サーロインのロースト 松茸デグリネゾン
不思議な国のパフェ ～シャインマスカットのドレス～



※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性があります

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております

※写真はイメージです



フランス料理「クイーン・アリス」

オーナーシェフ・石鍋 裕がプロデュースする、フランス料理の名店。食のアーティストが作り出す数々のフランス料理は、「皿の上の芸術」と呼ぶにふさわしい美味しさと盛り付けで、優雅なひとときをご提供いたします。

- 所在地 横浜市西区みなとみらい二丁目3番7号
横浜ベイホテル東急3階
- 開業日 1997年8月7日
- 席数 91席(全席禁煙)

「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
Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい2-3-7