

大切な人に感謝の気持ちを伝えるホワイトデー
横浜ベイホテル東急が贈る
フランス料理の特別ディナーコースを 6 日間限定で提供



横浜ベイホテル東急(横浜市区みなとみらい・総支配人 八木 進午)3階、フランス料理「クイーン・アリス」では、2026年3月10日(火)～15日(日)の6日間限定で、「ホワイトデー特別ディナーコース」を提供いたします。

前菜では春らしく、新玉ねぎの優しい甘さを活かした桜鯛のカルパッチョ、温前菜では食感も楽しめるホタテのカダイフ焼きをご用意。肉料理には、特別な日の一皿として、国産牛フィレ肉をパイで包み、香りのよいソースペリグーを合わせた逸品をご提供いたします。

コースのデザートには希少な白いちご、茨城県産の「淡雪」を使用。白い果肉で、酸味が少なく優しい甘さが際立ち、上品な香りを楽しめるのが特徴です。いちごに合わせたロゼスパークリングジュレが華やかさをより演出させます。また、ミニアルディーズのチョコレートはギフトとしてお持ち帰りも可能です。華やかな雰囲気と、春の食材を中心にやさしい味わいで構成した料理でお楽しみいただくフレンチコースとともに、優雅で心に残るひとときをご用意いたします。

「ホワイトデー特別ディナーコース」概要 要予約

- 場 所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間 : 2026年3月10日(火)～15日(日) 6日間限定
- 時 間 : ディナータイム 17:30～19:00 L.O. ※14日・15日は17:30～/18:30～
- 料 金 : お1人さま 18,000円 ※2名さまより承ります
- メニュー : [アミューズ] クレーム シューフルール
 - [冷前菜] 桜鯛のカルパッチョ 新玉ねぎのスープ仕立て
 - [温前菜] ホタテのカダイフ焼き フレッシュトマトソース
 - [スープ] ムール貝のスープ
 - [魚料理] 活オマール海老のローストとグラタン 新じゃがいもとブロッコリーニ
 - [肉料理] 国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ソースペリグー プティサラダを添えて
 - [デザート] 白いちごとロゼスパークリングジュレ
 - [ミニアルディーズ] ホワイトデーチョコ





クイーン・アリス シェフ
河合 真吾 Shingo Kawai

2007年、現・横浜ベイホテル東急に入社。レストラン「カフェトスカ」や「クイーン・アリス」で経験を積む。2025年に「クイーン・アリス」シェフに就任。

ホワイトデー特別コースへのコメント

会話を楽しめる軽やかな前菜から、特別感のある国産牛フィレ肉のパイ包み焼き、そして白いちご「淡雪」を使った華やかなデザートまで、ご堪能いただければと思います。
ホワイトデー特別コースで、大切な方へ感謝の気持ちを伝えられるようなひとときをお過ごしください。



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します。

※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

※表示料金はサービス料・消費税を含みます

※写真はイメージです

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