

【初提供】みなとみらいの桜の下で、名店の味を
横浜ベイホテル東急「クイーン・アリス」の
春を彩る豪華なお弁当が3月1日より新発売！



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木 進午) フランス料理「クイーン・アリス」(3階)では、お店の味をどこでもお楽しみいただける「春の Takeout Box」を2026年3月1日(日)～5月10日(日)の期間限定で販売いたします。

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「クイーン・アリス」。行楽シーズンに合わせ、幅広いニーズにお応えする春季限定のテイクアウトメニュー販売は同店初の試みです。開業時から人気の前菜「贅沢サラダ」のほか、「和牛フィレカツサンド」、「うな重」などが入り、味はもちろん前菜からデザートまでお楽しみいただける、ボリュームも大満足な内容に仕上げました。

お召し上がりやすいように1名さま分を1箱に詰めて、2箱セットでご用意いたします。当ホテルから徒歩圏内の人気の観光スポット、赤レンガ倉庫や臨港パークなど、みなとみらいでの春の散策や、スポーツ観戦のお供に、ちょっと贅沢なお弁当はいかがでしょう。

「春のTakeout Box」概要 **【前日16時までに要予約】**

- 場 所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間 : 2026年3月1日(日)～5月10日(日) ※月曜不定休
- 時 間 : 12:00～15:00／18:00～19:30
- 料 金 : 12,000円／1セット・2名さま分
- 内 容:
鴨と鮑の冷菜／贅沢サラダ
オマール海老のフリチュール／黒毛和牛フィレカツサンド
黒毛和牛ステーキ重・うな重
フルーツ盛り合わせ／カヌレ・マドレーヌ



※表示料金は税金が含まれております ※写真はイメージです
※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



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 神奈川県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 中村
Phone: (045) 682-2273
shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7