

News Release



THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

横浜ベイホテル東急は

2027年8月に開業30周年を迎えます



横浜で秋の実りを迎える至福のひとつ。 横浜ベイホテル東急、「クイーン・アリス」で秋の恵みを織りなす 特別コースを提供



詳細はこちらから ⇒ <https://ybht.co.jp/restaurant/plan/autumn-dinner.php>

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）3階 フランス料理「クイーン・アリス」では、2026年9月1日(火)～11月8日(日)の期間限定で、特別コース「秋の収穫祭」を提供いたします。

近年、長く暑い夏を経て、秋はあっという間に過ぎ去ります。だからこそ、この時季に実りを迎える食材をゆっくりと味わっていただきたい…。本コースはそんな想いから生まれました。目で彩りを楽しみ、香りに季節を感じ、食感や温度の移ろいを味わう、五感で秋を巡る体験を「クイーン・アリス」がご提案します。

帆立の繊細な甘みと柿の瑞々しさが響き合うアミューズを幕開けに、前菜「フォアグラのテリーヌ オペラ風」(写真)へ。濃厚なフォアグラのテリーヌに、コクと酸味を併せ持つポルト酒のゼリーを重ね、素材それぞれが調和する味わいを一口で楽しんでいただけるよう、オペラケーキを思わせる層仕立てにしました。さらに、栗のピューレやグラッセ、キャラメリゼしたくるみを添え、フォアグラの豊かなコクをやさしく引き立てました。

このほか、スープ「松茸のフラン 澄ましコンソメ」や、夏から秋にかけておいしくなると言われる甘鯛の鱗を香ばしく焼き上げ、軽やかな食感が楽しめる「甘鯛の鱗焼き 焦がしバターソース」をご用意。デザートには、宝石のように艶やかなシャインマスカットを贅沢に使用したパフェが登場し、その爽やかな香りと甘さがコースの余韻を軽やかに締めくくります。

ひと皿ごとに色彩、香り、食感が移り変わり、“秋の実り”を迎えるようなストーリーをご体感いただけます。日々の喧騒から少し離れて、季節の訪れを味わう贅沢なひとときをお過ごしください。

【期間限定】「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： 2026年9月1日(火)～11月8日(日) ※月曜日不定休
- 時 間： ランチタイム(平日のみ) 11:30～14:00 L.O.(15:30 CLOSE)
ディナータイム(平日)17:30～19:00 L.O.(21:00 CLOSE)
(土・日曜日、祝日) 17:30 または18:30 (18:30 L.O.)
- 料 金： お1人さま 20,000円
- メニュー： [アミューズ] 帆立と柿のタルタル
[冷前菜] フォアグラのテリーヌ オペラ風
[スープ] 松茸のフラン 澄ましコンソメ
[魚料理] 甘鯛の鱗焼き 焦がしバターソース
[肉料理] 黒毛和牛ロース肉のグリエ ソースポワヴラード
[デザート] 不思議の国のパフェ～シャインマスカットのドレス～



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。

シェフのコメント

季節の食材と真摯に向き合い、その持ち味を最大限に引き出すことを大切にしています。フランス料理の伝統技法を礎に、日本の四季を感じる繊細な感性を取り入れ、素材本来の魅力を活かした味わいを追求。ひと皿ひと皿におもてなしの心を込め、ここでしか体験できない時間をお贈りします。



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) 682-2172

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

Mail: shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7