

## “実りの秋”を堪能 特別ディナーコース 『秋の収穫祭』 <期間限定>2015年9月16日(水)～10月31日(土)

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人松田喜光)、3階フランス料理「クイーン・アリス」では、2015年9月16日(水)から10月31日(土)までの期間限定で、特別ディナーコース『秋の収穫祭』を提供いたします。

本コースは、松茸など“収穫の秋”ならではの美味しい食材を贅沢に盛り込んだ、毎年人気の期間限定コースです。

今回、魚料理としてご用意する「甘鯛の松かさ焼き 松茸のフリット添え」(写真)。秋から冬にかけて旬を迎える上品な甘さが特徴の甘鯛と、松茸を贅沢にいただける逸品。パリパリとした皮目の食感と、香り高い秋の味わいをお楽しみください。

このほかにも、秋らしい華やかなメニューの数々は、味はもちろん、その美しい盛り付けや香りでも“秋の恵み”を味わえるものばかり。美食家の皆様にぜひ味わっていただきたいコースメニューです。



### 特別ディナーコース『秋の収穫祭』概要

- 場 所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間 : 2015年9月16日(水)～10月31日(土)
- 時 間 : ディナー17時30分～21時00分  
※土・日・祝日は2部制(1部 17時30分～、2部 20時30分～)
- 料 金 : お1人様 15,000円 ※税金・サービス料込み
- メニュー: 前 菜 / そば粉のクレープを巻いたタスマニア産オーシャントラウトの軽いスモークキャビアとイクラをのせて  
温 前 菜 / 愛知県三河産ウナギのガトー仕立て ジロール茸を添えて  
ス ー プ / フォアグラのポト・フ 鴨のリエットと共に  
魚 料 理 / 甘鯛の松かさ焼き 松茸のフリット添え(※写真)  
肉 料 理 / 和牛のトリュフ見立て 焼きリゾットと共に  
デザート / 巨峰のジュレ フロマーージュブランソルベを添えて  
※入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます  
※お米は国産米を使用しております

【お客様の問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

「クイーン・アリス」 Phone: (045) 682-2216

本件に関する問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・平岡・原

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