

2016年2月16日
No. 16-056
横浜ベイホテル東急

春にふさわしい軽やかな味わいを・・・ 『春のシャンパーニュ&ワインフェア』を開催 2016年3月1日(火)～5月31日(火)

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、2016年3月1日(火)から5月31日(火)まで、「春のシャンパーニュ&ワインフェア」を開催いたします。

本フェアでご用意するシャンパーニュブランド「ニコラ・フィアット」は、フランス国内での評価も高く販売数 NO.1。“ニコラ・フィアット ブリュット ロゼ”は、春にふさわしい桜の花びらを思わせるピンクの色合いが美しく、フルーティーで繊細な心地よい味わいのロゼシャンパーニュです。いきいきとした酸味とボリュームのある果実味を併せもつモダンな味わいの“ニコラ・フィアット ブルーラベル”や、ソムリエおすすめの白・赤ワインも2種ずつご用意。春のおすすめメニューとともに楽しみください。



春のシャンパーニュ&ワインフェア 概要

- 場所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期間 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)
ランチ 11:30/13:40 (2部制)
ディナー 17:30～21:00
(土・日・祝日 17:30/20:30 2部制)
- 料金 : ニコラ・フィアット ブルーラベル
グラス ¥2,138 ボトル ¥11,880
ニコラ・フィアット ブリュット ロゼ
グラス ¥2,376 ボトル ¥14,256 ほか



春のおすすめメニュー 2016年3月1日～5月31日まで

プリフィックスディナーコースの一品としてご用意する“ロース肉の軽いスモーク 春野菜と山菜のフリットを添えて”は、やわらかな和牛ローストと、たけのこや菜の花などの春を感じさせる食材で仕上げた豪華なメインディッシュ。ニコラ・フィアット ブリュット ロゼとの相性も抜群。春ならではの味わいをディナーコースでお楽しみください。
お一人様 ¥9,000～
※本メニューはプラス¥1,800でご用意いたします



【お客様のお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

「クイーン・アリス」 Phone: (045) 682-2216

本件に関するお問い合わせ

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