

## アワビや松茸など“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>2016年9月16日(金)~10月31日(月)

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9月16日(金)から10月31日(月)までの期間限定で、特別ディナーコース『秋の収穫祭』をご提供いたします。

“収穫の秋”ならではの美味しい食材をふんだんに盛り込んだ、毎年人気のスペシャルコースです。

今回、スープとしてご用意するのは、「鮑と松茸のコラーゲン入り ロワイヤルスープ」(写真)。秋の産卵期を前に身が厚くなるアワビと、秋の味覚の王様・松茸の贅沢なコラボレーションをお楽しみいただける逸品は、女性に嬉しいコラーゲンたっぷりのスープです。ほかに、キャビアやフォアグラなどの高級食材を使用した華やかなメニューを取り揃えているので、大切な方との記念日ディナーにもおすすめ。その美しい盛り付けや香りでも“秋の恵み”を味わえる田面山シェフのスペシャリテは、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。



クイーン・アリス シェフ  
田面山 博憲

### 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 : 2016年9月16日(金)~10月31日(月)
- 時 間 : ディナータイム 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: アミューズ/キャビア・鰻・牛蒡  
前 菜 /フォアグラのテリーヌ イチジクとトリュフのサラダと共に  
ス ー プ /鮑と松茸のコラーゲン入り ロワイヤルスープ(※写真)  
魚 料 理/天然平目の骨付きロースト ソースモリーユ  
メインディッシュ/和牛フィレ肉の網焼き カダイフを纏った松茸のフリットと松茸ごはんを添えて  
デザート /豊熟 ガトーフロマージュ ラムレーズンのアイスと共に  
※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・佐竹

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