



2017年 20周年を迎えます。  
さらなる驚きと共に、Let's go on !

# News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年3月31日 横浜ベイホテル東急

## 【開業 20 周年記念特別企画】

# 平日限定・20周年記念スペシャルコースが登場！

2017年4月3日（月）～11月30日（木）



横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦）、3階フランス料理「クイーン・アリス」では、開業20周年記念特別企画として、2017年4月3日（月）から11月30日（木）までの平日限定で、人気のプリフィックスコースにお得な「スペシャルコース」が登場いたします。

季節ごとに変わるメニューの中から、お好みのお料理をお選びいただける人気のプリフィックスコース。前菜、スープ、メインディッシュ（魚料理・肉料理）、デザートをお客様オリジナルの組み合わせでお楽しみいただけます。開業以来、変わらずに守り続けているこの“プリフィックス・スタイル”のコース料理を、開業20周年を記念して、期間限定・平日限定にて、特典付きのスペシャルバージョンで、ランチ・ディナーともにご用意いたします。この機会に是非お試しくださいませ。

### 平日限定・20周年記念スペシャルコース 概要

- 場 所： フランス料理「クイーン・アリス」（3階）
- 期 間： 2017年4月3日（月）～11月30日（木） 平日限定

	ランチタイム	ディナータイム
時 間	11時30分～／13時40分～	17時30分～21時00分
料 金	お1人様 3500円～	お1人様 7500円～
メニュー ※メニューの中から お好みのお料理を お選びいただけます	前菜、スープ、メインディッシュ （魚料理または肉料理）、 デザート	アミューズ、前菜、温前菜、 スープ、メインディッシュ （魚料理または肉料理）、デザート

- 平日限定特典：①期間中、プリフィックスディナーコースに20周年記念としてアミューズ付き  
②さらに9,000円以上のプリフィックスディナーコースには、  
アヴァンデセール付き



クイーン・アリス シェフ  
田面山 博憲  
(たもやま ひろのり)

### 【春のおすすめメニュー】

- メインディッシュ(肉料理)  
5/7(日)迄のディナータイム限定  
「燻香を楽しむ和牛のロースト  
春野菜を添えて」(写真左)
  - デザート 6/4(日)迄  
「フロマージュブランと  
お花のパフェヴェール」(写真右)
- ※「第33回 全国都市緑化よこはまフェア」  
開催記念メニュー



【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