

松茸と和牛の贅沢なコラボ “秋の恵み” を堪能

特別ディナーコース『秋の収穫祭』

【期間限定】2018年9月18日(火)～11月15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、2018年9月18日(火)から11月15日(木)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、肉料理としてご用意するのは、「クイーン・アリス」ならではの逸品「牛の生ハムを添えた和牛のロティ 松茸と半熟卵で召し上がれ」(写真)。じっくりと低温調理で柔らかく仕上げた和牛と、秋の味覚の王様・松茸の贅沢なコラボレーションに、赤ワインベースのソースと半熟卵をからめて“すき焼き風”にお楽しみいただけます。ほかにも、フォアグラやトリュフなどの高級食材を使用した華やかな前菜などを取り揃えました。

美しい盛り付けや香りでも“秋の恵み”を味わえる、シェフ・田面山のスペシャリテは、美食家の皆さまにぜひ、味わっていただきたいメニューです。

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：2018年9月18日(火)～11月15日(木)
- 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 ※消費税・サービス料込み
- メニュー：アミューズ／真鯛と焼き茄子のカルパッチョ
前 菜／フォアグラ・穴子・里芋のプレッセ トリュフサラダと共に
温前菜／ズワイガニと松茸のガレット
スープ／松茸と豚バラ肉の蒸しスープ
魚料理／天然平目のポシェ 蛤とパプリカのソース
肉料理／牛の生ハムを添えた和牛のロティ
松茸と半熟卵で召し上がれ(写真)
アヴァンデセール
グランデセール／プラネットショコラ

※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



「クイーン・アリス」シェフ
たもやま
田面山 博憲

1995年「クイーン・アリス」に入社。クイーン・アリス銀座店、クイーン・アリス迎賓館を経て、当時石鍋シェフに作ったまかないが目にとまったのがきっかけで、27歳でクイーン・アリス銀座店のシェフとなる。その後、クイーン・アリス晴海店のシェフを歴任し、2003年より現職。2017年9月パリのプロフェッショナル養成校「Ferrandi, l'école française de gastronomie」修了

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00～21:00)
Phone: (045) 682-2255

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