

“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】2019年10月1日(火)～11月15日(金) ※10/28を除く



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、2019年10月1日(火)～11月15日(金)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。

このコースは、“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「国産牛フィレ肉のポワレ 松茸とトリュフ風味のニョッキと共に コンソメスープを注いで召し上がれ」(写真)。じっくりと低温調理で柔らかく仕上げた国産牛と、秋の味覚の王様・松茸の贅沢なコラボレーションに、こだわりのコンソメスープを注いで、さっぱりとお召し上がりいただけます。ほのかに香るトリュフの風味もお楽しみください。ほかにも、天然平目を用いた魚料理や、華やかな前菜など、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を、この機会にご堪能ください。

## 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：2019年10月1日(火)～11月15日(金) ※10月28日(月)を除く
- 時 間：ディナータイム 17:30～21:00 ※土・日・祝日は2部制(1部 17:30～ / 2部 20:30～)
- 料 金：お1人様 13,000円(15,730円)
- メニュー：アミューズ

タスマニア産サーモンのコンフィ フレンチキャビア添え  
 塩ジュレとライムのアクセント  
 静岡県浜名湖産鰻のキャラメリゼとカリフラワーのムースリヌ  
 フォアグラのポワレと共に トリュフ風味  
 手長海老のパートブリック揚げ 白人参のフォンダンと共に  
 天然平目と焼き茄子をパンチェッタで巻いて ソースモリーユ  
 国産牛フィレ肉のポワレ 松茸とトリュフ風味のニョッキと共に  
 コンソメスープを注いで召し上がれ  
 アヴァンデセール  
 洋梨のエレーヌ風と胡桃のクルスティアンとキャラメル  
 マロンのアイス添えて

「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  
 シェフを経て、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

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております ※食材の入荷状況等により、メニューが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  
 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