

あなたのメインディッシュはどっち？ ～和牛？それとも蝦夷鹿？～

## クリスマスディナーコース『ノエル2019』

2019年12月21日(土)～25日(水) 5日間限定



「サーモンのショーフロワ レモン風味のクリーム  
レフォールの雪見立て」(写真上)

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12月21日(土)～25日(水)の5日間限定で、クリスマスディナーコース『ノエル2019』を提供いたします。

クリスマスならではの豪華食材をふんだんに盛り込んだメニューでお贈りするディナーコースは、華やかな盛り付けにもこだわりが。前菜で登場する「サーモンのショーフロワ レモン風味のクリームとレフォールの雪見立て」(写真)は、肉厚なサーモンをホウレンソウのソースでコーティングし、クリスマスカラーのコントラストを演出。さっぱりとしたレモン風味のクリームと一緒に召し上がってください。

また、今年は、メインディッシュの肉料理をチョイスメニューでご用意。ジューシーな「和牛フィレ肉のロッシェニ風」または、さっぱりとした味わいの「蝦夷鹿のロースト」からお好みでお選びいただけます。いずれも、香り高いトリュフの風味をお楽しみいただけます。この他、帆立貝、鮑、オマール海老などを用いた、シェフ・田面山のスペシャルリテが揃います。

みなとみらいの煌びやかなイルミネーションと共に、特別なクリスマスの夜をお過ごしください。



「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、マルセイユのミツ星レストラン「Le Petit Nice - Passadat」にて研鑽を積む。

### クリスマスディナーコース『ノエル2019』概要

- 場 所： フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間： 2019年12月21日(土)～25日(水)
- 時 間： ディナータイム 1部 17:30～ / 2部 20:30～
- 料 金： お1人様 17,000円(20,570円)
- メニュー： ジビエとキノコのコンソメカプチーノ仕立てとキャビアのサンドウィッチ  
サーモンのショーフロワ レモン風味のクリームとレフォールの雪見立て  
帆立貝のミキュイと鮑のグリエ カリフラワーのムース  
オマール海老のロースト マリニエール風ソース

チョイス

和牛フィレ肉のロッシェニ風 栗とキノコのフリカッセ添え  
または  
蝦夷鹿のローストとトゥルト トリュフ風味

アヴァンデセール

赤い果実のスープとフロマージュブランのエスプーマ 苺のマシュマロ添え

★クリスマス限定のランチコースもご用意いたします。詳細はお問い合わせください

※カッコン内の料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております  
※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

【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