

春を彩る期間限定メニューが登場
「黒毛和牛のグリル」と「SAKURA スイーツ」

2025年3月1日(土)より



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)3階フランス料理「クイーン・アリス」では、2025年3月1日(土)より、プリフィックスコースでお選びいただける「春」限定のおすすめメニューを提供いたします。

前菜からデザートまでを、お好みでお選びいただけるスタイルが人気の「プリフィックスコース」。その肉料理のオプションメニューで登場する「黒毛和牛フィレ肉とホワイトアスパラガスのグリル 春野菜とトリュフを添えて」(料理写真左)は、香ばしく焼き上げた牛フィレ肉を、黒胡椒がピリッときいたガーリック醤油ベースのソースで味わう逸品。ホワイトアスパラガスや青豆、仕上げに纏った華やかなトリュフの香りとともに、お召し上がりください。また、デザートで登場するのが、折り鶴をモチーフに“和”を演出した「SAKURA スイーツ」(料理写真右)。苺味のクッキーとカカオパウダーで描かれた華やかな桜の花びらが、白いプレートに彩りを添えます。滑らかなレアチーズケーキと、風味豊かな桜アイスクリームのコラボレーションをお楽しみください。

「春」限定メニュー 概要

① 「黒毛和牛フィレ肉とホワイトアスパラガスのグリル 春野菜とトリュフを添えて」

プリフィックスコースの肉料理オプションメニュー(プラス 4,000 円)でご用意いたします

期間：2025年3月1日(土)～5月6日(火・振休) ※月曜不定休

② 「SAKURA スイーツ」

プリフィックスコースのデザートメニューよりお選びいただけます

期間：2025年3月1日(土)～4月13日(日) ※月曜不定休

【①②共通】「プリフィックスコース」概要

場所：フランス料理「クイーン・アリス」(3F)

時間：ランチ 11:30～ / 13:40～ の2部制

ディナー 17:30～19:00 L.O. ※土・日曜日、祝日は17:30～または18:30～の2部制

料金：ランチコース(前菜、魚料理、肉料理、デザート)全4品 お1人さま8,000円～

ディナーコース(前菜、温前菜、スープ、魚料理、グラニテ、肉料理、デザート)全7品 お1人さま13,500円～

※オプションメニューあり ※表示料金はサービス料・消費税を含みます ※写真はイメージです

※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



【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00～19:00)
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