

2023年8月18日 横浜ベイホテル東急

フランス料理×中国料理の美味共演
アリスと陳の感謝祭
～ 鉄人の弟子によるスペシャルディナー ～
2023年10月27日(金)ディナー限定開催



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)では、2023年10月27日(金)ディナータイム限定で、「アリスと陳の感謝祭 ～鉄人の弟子によるスペシャルディナー～」を開催いたします。

本イベントは昨年初開催し好評を博したため、今年も開催することとなりました。当ホテルが開業した26年前当時の人気番組「料理の鉄人」で、フレンチの初代鉄人を「クイーン・アリス」の石鍋 裕、中華の鉄人を四川飯店の陳 建一が務めました。それぞれの弟子が育ち、受け継ぎ担う“その味”を、コラボレーションディナーとしてご提供いたします。

共に現地視察へ出向き、生産者の方々との交流によりインスピレーションを受けて考案した、高知県産の食材を用いたメニューをはじめ、数々の特別メニューが登場いたします。

「クイーン・アリス」シェフ・田面山がお贈りする逸品「高知県産あかうしのロースト トリュフ風味 ほうれん草のニョッキとセップ茸のエキュームソース」(料理写真・右)は、肉本来の旨味を味わえる柔らかな和牛を、トリュフの芳醇な香りや、フランスの秋の味覚・セップ茸の風味を感じられるソースとご一緒に、ご堪能いただけます。また、「スーツァンレストラン陳」料理長・関根がお贈りする「高知県産宿毛(すくも)湾 与力水産から届いた鮮魚と“食べる生姜”の煎り焼き」(料理写真・左)。身はふっくら、皮はパリッと焼いた白身魚を、生姜の食感も楽しめるピリッとした辛味のソースと共に、お召し上がりいただけます。

「アリスと陳の感謝祭 ～鉄人の弟子によるスペシャルディナー～」概要

- 日 時 : 2023年10月27日(金)【要予約】 ※定員になり次第締め切らせていただきます
ディナータイム限定 18:00 開場 18:30 開宴
- 料 金 : お1人さま 25,000円(アルコールフリードリンク付き)
- 会 場 : 中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- メニュー : 高知県産あかうしのロースト トリュフ風味 ほうれん草のニョッキとセップ茸のエキュームソース
高知県産宿毛(すくも)湾 与力水産から届いた鮮魚と“食べる生姜”の煎り焼き

ほか

次葉に続く

■ プロフィール :



フランス料理「クイーン・アリス」
たもやま
シェフ 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、マルセイユの三ツ星レストラン「Le Petit Nice - Passedat」にて研鑽を積む。

フランス料理「クイーン・アリス」

オーナーシェフ石鍋 裕がプロデュースする、フランス料理の名店。食のアーティストが作り出す数々のフランス料理は、「皿の上の芸術」と呼ぶにふさわしい美しさと盛り付けで、優雅なひとときをご提供します。



中国料理「スーツァンレストラン陳」
料理長 関根 忍

1997年 赤坂四川飯店に入社、陳 建一の薫陶を受ける。スーツァンレストラン陳 名古屋店、2017年には渋谷店のスーシェフを経て、2021年横浜ベイホテル東急 中国料理「スーツァンレストラン陳」料理長に就任。季節の食材を用いて、古き良き伝統を守りつつ、新しいスタイルの中国料理を一品一品丁寧にお届けします。

中国料理「スーツァンレストラン陳」

オーナーシェフ陳 建太郎が父・建一の味を受け継ぐ、四川料理のレストラン。伝統の味に斬新なアイデアを織りませ季節の食材を大切に、四川の豊富な調味料で味わい深く、仕上げます。

※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

※表示料金は税金・サービス料が含まれております

※ご予約後、事前にお振り込みをお願いいたします

※社会状況により変更が生じる可能性がございます

[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