

“実りの秋”を堪能
特別ディナーコース 『秋の収穫祭』
＜期間限定＞2015年9月16日（水）～10月31日（土）

横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人松田喜光）、3階フランス料理「クイーン・アリス」では、2015年9月16日（水）から10月31日（土）までの期間限定で、特別ディナーコース『秋の収穫祭』を提供いたします。

本コースは、松茸など“収穫の秋”ならではの美味しい食材を贅沢に盛り込んだ、毎年人気の期間限定コースです。

今回、魚料理としてご用意する「甘鯛の松かさ焼き 松茸のフリット添え」(写真)。秋から冬にかけて旬を迎える上品な甘さが特徴の甘鯛と、松茸を贅沢にいただける逸品。パリパリとした皮目の食感と、香り高い秋の味わいをお楽しみください。

このほかにも、秋らしい華やかなメニューの数々は、味はもちろん、その美しい盛り付けや香りでも“秋の恵み”を味わえるものばかり。美食家の皆様にぜひ味わっていただきたいコースメニューです。



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：2015年9月16日（水）～10月31日（土）
- 時 間：ディナー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 ※税金・サービス料込み
- メニュー：前 菜 / そば粉のクレープを巻いたタスマニア産オーシャントラウトの軽いスモークキャビアとイクラをのせて
温 前 菜 / 愛知県三河産ウナギのガトー仕立て ジロール茸を添えて
ス ー プ / フォアグラのポト・フ 鴨のリエットと共に
魚 料 理 / 甘鯛の松かさ焼き 松茸のフリット添え(※写真)
肉 料 理 / 和牛のトリュフ見立て 焼きリゾットと共に
デザート / 巨峰のジュレ フロマーージュブランソルベを添えて
※入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます
※お米は国産米を使用しております

【お客様の問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

「クイーン・アリス」 Phone: (045) 682-2216

本件に関する問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・平岡・原

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7