

“クリスマスカラー”の華やかで美しいフレンチを  
クイーン・アリスの「クリスマスコース」

2023年12月21日(木)～25日(月)5日間限定



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、2023年12月21日(木)～  
25日(月)の5日間限定で、「クリスマスコース」を提供いたします。

前菜で登場するのは、「ズワイガニとアボカドのガスパチョ キャビア添え クリスマス風」(写真)。アボカドとズワイガニ、カラフルな野菜のジュレを層にした味わい深い逸品です。レフォールを雪のように淡く散らした、燻製のレフォールクリームが味を引き締めつつ、甘酸っぱいリンゴのマリネと、キャビアの塩味もアクセントに。爽やかな酸味のガスパチョを、ソースのように絡めてお楽しみください。

このほか、魚・肉料理、デザートに至るまで、“クリスマスカラー”の華やかで美しい盛り付けでクリスマス気分を盛り上げる、シェフ・田面山のスペシャリテが揃います。

クイーン・アリスの「クリスマスコース」概要 **要予約**

- 場 所： フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
  - 期 間： 2023年12月21日(木)～25日(月)
  - 時 間： ランチタイム 1部 11:30～ / 2部 13:40～  
ディナータイム 17:30～  
※12月23日～25日は2部制 1部17:30～ / 2部20:30～
  - 料 金： ランチコース お1人さま 8,000円  
ディナーコース お1人さま 24,000円
  - メニュー： 前菜  
「ズワイガニとアボカドのガスパチョ キャビア添え クリスマス風」  
※ランチコースではアブルーガキャビア添えになります
- ほか
- ランチコース 全4品  
(前菜、魚料理、肉料理、デザート)
  - ディナーコース 全7品  
(アミューズ、前菜、温前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート)



「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、当時石鍋裕  
オーナー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。

※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  
※表示料金はサービス料・消費税が含まれております  
※社会状況に変更が生じる可能性がございます  
※写真はイメージです

**【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(10:00～19:00)  
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