

## 熊本・天草の食材を用いた限定メニュー

## 前菜「晩柑の装い」・肉料理「あまくさ黒牛サーロイン」

【期間】2024年3月15日(金)～5月9日(木)



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)フランス料理「クイーン・アリス」(3階)では、2024年3月15日(金)～5月9日(木)の期間、熊本・天草の食材を用いた限定メニューを、プリフィックスコースのメニューとして提供いたします。

3月より各レストランで始まる「熊本・天草」フェアを控えて、「クイーン・アリス」シェフ・田面山も、熊本県の生産者の方々を初訪問し、地元食材への見識を深めました。そこで出会った食材を用いた華やかな特別メニューを、期間限定でお贈りいたします。

前菜で登場する「熊本県産 天草さくら鯛・天草ブリ・晩柑のマリネ・塩ジュレ 晩柑の装い」(写真左)は、美しい海で育った天草のさくら鯛やブリを、さっぱりとした甘味の晩柑とともにマリネした爽やかな一皿。実をくり抜いた晩柑に彩り鮮やかに盛り付けてご提供いたします。また、肉料理でご用意するのは、「フォアグラとトリュフをのせた 熊本県産あまくさ黒牛サーロインのグリエ 黒ニンニクのソース からし蓮根を添えて」(写真右)。柔らかい肉質とあっさりとした脂が特長の「あまくさ黒牛」のサーロインを、じっくり焼き上げ、フォアグラの味わいとトリュフの香りを合わせた贅沢な逸品です。

## 「熊本・天草メニュー」概要

- 場所：フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期間：2024年3月15日(金)～5月9日(木) ※月曜不定休
- 時間：ランチ 11:30～ / ディナー 17:30～
- 料金：ランチコース お1人さま 6,000円～  
(前菜、魚料理、肉料理、デザート)

ディナーコース お1人さま 11,500円～  
(前菜、温前菜、スープ、魚料理、グラニテ、肉料理、デザート)

- 内容：前菜「熊本県産 天草さくら鯛・天草ブリ・晩柑のマリネ・塩ジュレ 晩柑の装い」※追加料金なし  
肉料理「フォアグラとトリュフをのせた 熊本県産あまくさ黒牛サーロインのグリエ 黒ニンニクのソース からし蓮根を添えて」  
※追加料金 3,800円

※表示料金はサービス料・税金が含まれております ※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



※視察時の様子

「クイーン・アリス」シェフ 田面山(たもやま) 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。

【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