

2015年4月21日
No. 15-005
横浜ベイホテル東急

「AYALA」5種のシャンパンと クイーン・アリスの特別コースを堪能する至福の夕べ

2015年5月22日(金)

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5月22日(金)特別コースと「AYALA」の5種のシャンパンを楽しめる、ディナーイベントを開催いたします。

「AYALA」は1860年からの歴史をもつシャンパーニュメゾンです。現在も規模としては非常に小さなメゾンながら、「オート・クチュール」のシャンパン造りを実現しています。

本イベントでは、正規輸入代理店の株式会社アルカンより講師をお招きし、その魅力をお話いただくセミナー形式のイベントとなっております。5種のシャンパンと、全5品の特別料理のマリアージュを堪能いただけるひとときをお届けいたします。



「AYALA」5種のシャンパンとクイーン・アリスの特別コースを堪能する夕べ 概要

- 場 所 : フランス料理「クイーン・アリス」(3階)
- 期 間 : 2015年5月22日(金)18:30受付 19:00開宴
※完全ご予約制
※定員になり次第締め切りとさせていただきます
- 料 金 : お1人様 10,000円 ※税金・サービス料込み
- メニュー: 食前酒 AYALA Brut Nature NV(アヤラ ブリュット・ナチュラル)
前 菜 海の幸と野菜のテリーヌ ウニソース
AYALA Brut Majeur NV(アヤラ ブリュット・マジュール)
温前菜 鴨のフォアグラとイベリコ豚のベーコンを浮かべたキノコのフラン トリュフ風味
AYALA Rosé Majeur NV(アヤラ ロゼ・マジュール)
魚料理 オマール海老のスフレ
AYALA Blanc de Blancs Millésime 2007(アヤラ ブラン・ド・ブラン)
肉料理 パンチェッタを巻いた仔牛肉のロースト ワイルドライスのリゾット添え
Perle d' Ayala 2005(ペルル・ダヤラ)
デザート びわのコンポート バニラアイスと共に

※天候や入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

【お客様のお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

「クイーン・アリス」 Phone: (045) 682-2216

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・平岡

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